

## Rezept der Woche



### Kokos-Joghurt (im Thermomix)

#### Zutaten

1 Liter Kokosmilch  
10 g Gelatine (Pulver)  
1/2 TL Vanillepulver

Joghurtkultur (1 Beutel, 1 TL,  
oder 1 geöffnete Kapsel)  
1 TL Vanille-Extrakt (flüssig)

Und so einfach wird es gemacht:

- 200 ml Kokosmilch und Gelatine für 10 Sekunden auf Stufe 3,5 im Thermomix mixen.
- 800 ml Kokosmilch hinzufügen und mit Joghurtkultur für 10 Sekunden auf Stufe 3,5 mixen.
- Das flüssige Vanille-Extrakt und das Vanillepulver hinzufügen und für 10 Sekunden auf Stufe 3,5 mixen.
- Das Joghurtprogramm auswählen und starten. Nach 8 Stunden den noch flüssigen Joghurt in Gläser füllen, verschließen und kaltstellen. Im Kühlschrank dickt der Joghurt nach und hält sich dort 1-2 Wochen.



#### Dr. Finzels Tipp:

Wer keine Gelatine benutzen möchte, nimmt für das Andicken 1 TL Agar Agar und kocht ihn mit 200 ml Kokosmilch für 2 Minuten. Die Zubereitung ist identisch, nur steht der Joghurt ca. 10 Stunden bei Zimmertemperatur, am besten über Nacht.

weitere Rezepte und Infos unter  
[drfinzel.de](http://drfinzel.de)