

# Joghurt aus Ziegenmilch

Wir haben verschiedene Methoden zur Herstellung von Joghurt aus Ziegenmilch getestet, und der Geschmack dieser klassischen Variante wurde von unseren Verkostern einstimmig bevorzugt.

Wenn die Milch unter einer Temperatur von 74 °C gehalten wird, entsteht ein sehr milder und frisch schmeckender Ziegenmilchjoghurt. Dieser Joghurt hat eine flüssige Textur und ziemlich dünne Konsistenz. Für eine dickere Konsistenz können Sie für jede Tasse Ziegenmilch 4 TL Maisstärke oder ¼ TL Agar-Agar-Pulver hinzufügen. Die Stärke oder das Agar muss in etwas Wasser oder Milch aufgelöst und gekocht werden, um die Verdickungsmittel aufzulösen und zu aktivieren, und anschließend der heißen Ziegenmilch zugesetzt. Es besteht die Möglichkeit, mit unserer Puddingmethode einen dickeren Ziegenmilchjoghurt herzustellen, der Geschmack wurde von unseren Verkostern jedoch nicht begünstigt.

Den Joghurt aus Ziegenmilch können Sie durch einen Kaffeefilter ablaufen lassen, um einen dicken, streichfähigen und herzhaften Brotaufstrich zu erhalten, ähnlich dem Ziegenfrischkäse.



**Ergiebigkeit:** Je nach der gewählten Menge.

Zutaten	Menge	Menge	Menge
Ziegenmilch	1 L	2 L	4 L
Joghurt mit lebenden Kulturen*	30 ml	60 ml	120 ml

*\*Entweder gekaufter Naturjoghurt oder Joghurt aus Ziegenmilch oder im Rahmen einer früheren Herstellung selbstgemachter Joghurt.*

**Ausstattung:** Brød & Taylor Klappbarer Gärautomat und Schongarer (ohne Wasserschale), Thermometer, Schneebeesen und Mason Jar aus Glas (Marmeladengläser) oder andere hitzebeständige Behälter mit einem Fassungsvermögen von jeweils ca. 1 Liter. (Sollte der Joghurt in einem großen Behälter statt in mehreren Glasbehältern kultiviert werden, siehe unter [Griechischer Joghurt](#).) Alles, was direkt mit der Milch in Berührung kommt, muss sauber und trocken sein.

*Hinweis: Wenn Sie zur Herstellung von Joghurt den Gärautomaten verwenden, stellen Sie sicher, dass sich kein Wasser in der Wasserschale befindet. Die Wasserschale wird zur Herstellung von Joghurt nicht benötigt; wenn Sie möchten, können Sie sie aus dem Gärautomaten entfernen oder leer lassen. Fügen Sie jedenfalls kein Wasser hinzu, da dies die Temperatureinstellungen beeinflusst.*

**Erster Schritt: Milch auf 74 °C erhitzen.** Die Ziegenmilch in der Mikrowelle oder auf der Herdplatte auf 74 °C erwärmen. Bei Verwendung der Herdplatte ständig umrühren, um ein Anbrennen zu verhindern. Wenn zusätzlich ein Verdickungsmittel verwendet wird, dieses in kalte Ziegenmilch oder kaltes Wasser einrühren und aufkochen, und erst dann der warmen Ziegenmilch hinzufügen. *Tipp: Wenn Sie die Milch rühren, um die Oberfläche mit Blasen zu bedecken, wird das Bilden einer Hautschicht beim Erhitzen und Abkühlen verhindert.*

**Zweiter Schritt: Milch auf 46 °C abkühlen lassen.** Die Ziegenmilch von der Herdplatte oder aus der Mikrowelle nehmen und auf mindestens 46 °C abkühlen lassen. Für ein schnelleres Abkühlen und eine höhere Lebensmittelqualität können Sie den Behälter mit Milch in eine Schüssel oder ein Waschbecken mit kaltem Wasser stellen. Während die Milch abkühlt, den Gärautomaten mit dem Gitter aufstellen und die Temperatur auf 49 °C einstellen.

**Dritter Schritt: Den Joghurt zur Ziegenmilch hinzufügen.** Den Joghurt mit lebenden Kulturen in eine kleine Schüssel geben. Langsam so viel von der warmen Ziegenmilch einrühren, bis eine gleichmäßige, flüssige Masse entsteht. Danach die verflüssigten Kulturen zurück in den großen Behälter (Topf oder Schüssel mit der restlichen Ziegenmilch) gießen und so lange vorsichtig rühren, bis diese gleichmäßig verteilt sind. Die Ziegenmilch in Gläser verteilen, verschließen und zum Kultivieren in den Gärautomaten stellen. *Tipp: Für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und genaue Kultivierungstemperatur empfehlen wir, die Gläser so einzurichten, dass sie sich nicht direkt in der Mitte des Gärautomaten befinden.*



**Vierter Schritt: 1 Stunde bei 49 °C kultivieren lassen, danach die Temperatur auf 30 °C reduzieren.** Stellen Sie einen Küchentimer für 1 Stunde ein und stellen Sie die Temperatur des Gärautomaten nach dieser Stunde auf 30 °C ein. Es ist wichtig, den Joghurt nicht länger als 1 Stunde bei 49 °C kultivieren zu lassen, um Molketrennung und klumpige Textur zu vermeiden, die durch zu warmes Kultivieren entstehen können. Lassen Sie den Joghurt 2 weitere Stunden bei der reduzierten Temperatur kultivieren, bis er sich gesetzt hat.

**Fünfter Schritt: Den Joghurt nach 3 Stunden überprüfen.** Nach 1 Stunde bei 49 °C und 2 weiteren Stunden bei 30 °C überprüfen Sie die Konsistenz und den Geschmack des Ziegenmilchjoghurts, indem Sie mit einem Löffel ein wenig Joghurt aus dem Glas entnehmen. Der Ziegenmilchjoghurt sollte etwas dicker sein und angenehm säuerlich schmecken. Wenn der Joghurt fertig ist, kühlen Sie ihn im Kühlschrank gründlich ab. Stellen Sie sicher, dass Sie genug Joghurt für die nächste Herstellung reservieren. *Tipp: Es ist praktisch, einen kleineren Behälter zusätzlich zu den größeren Gläsern zu befüllen, damit dieser einfach als neuer Starter verwendet werden kann.*