

# Nuss-Joghurt

250g Nüsse, z.B. Cashews (über Nacht einweichen)

300-400ml Wasser

1 Päckchen Joghurtkultur, z.B. My Yo probiotisch (<https://bit.ly/3e5UPd9> \* )

(oder 4 EL Joghurt vom letzten mal)

Am nächsten Morgen Nüsse in ein Sieb geben und gut abspülen. Mit ca. 200ml Wasser in Mixer sehr cremig rühren. Es sollte dabei leicht warm werden. Dann langsam noch etwas Wasser - mengen nach Belieben- dazugeben. Bei weniger Wasser wird es eher fester, quarkähnlich. Danach Joghurt Kultur oder Joghurt dazugeben und ganz kurz mixen.

In Joghurtbereiter füllen und wie gewohnt stehen lassen (10-12h). Danach Kühlen im Kühlschrank für mind. 4 Stunden. Danach mit Schneebesen oder im Mixer (sehr kurz) nochmals cremig rühren, wenn gewünscht.

Als Joghurtbereiter sind zu empfehlen: Rosenstolz & Söhne,

oder stromlos z.B. mit dem von My Yo : <https://bit.ly/2wozoD2> \*

\* Übrigens: Dies ist ein Affiliate link. D.h. Ich erhalte eine kleine Provision, falls du über diesen link etwas bestellst – es kostet dich aber keinen Cent mehr, du unterstützt mich dadurch nur!