



Joghurt – Bakterien am Werk

Nährwert

ca. 201 kJ (66 kcal) pro 100 g

Kochutensilien

- 8 leere Joghurtbecher
- Pfanne
- Schwingbesen
- Thermometer
- Brutschrank
- Folie
- 4 Teelöffel

Zutaten

Menge

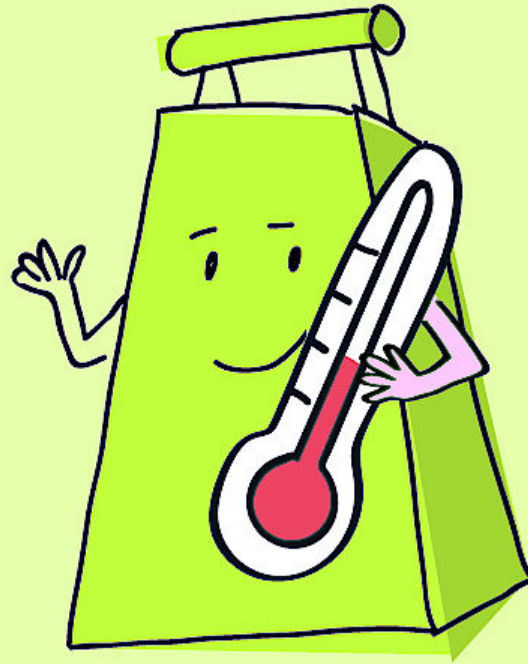
1 l

0.5 dl

Zutat

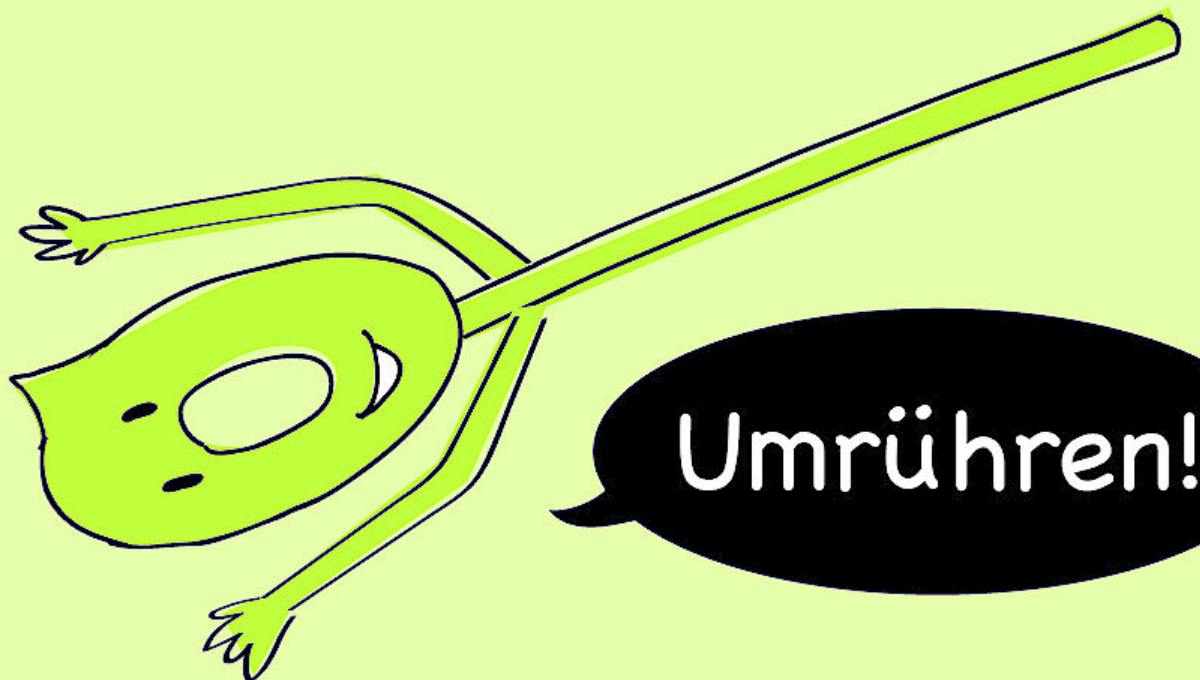
Milch

Nature-Joghurt



Schritt 1

1 l Milch in einer Pfanne auf 90 °C erhitzen. Die Temperatur mit einem Thermometer überwachen. Danach Milch auf 45 °C abkühlen.



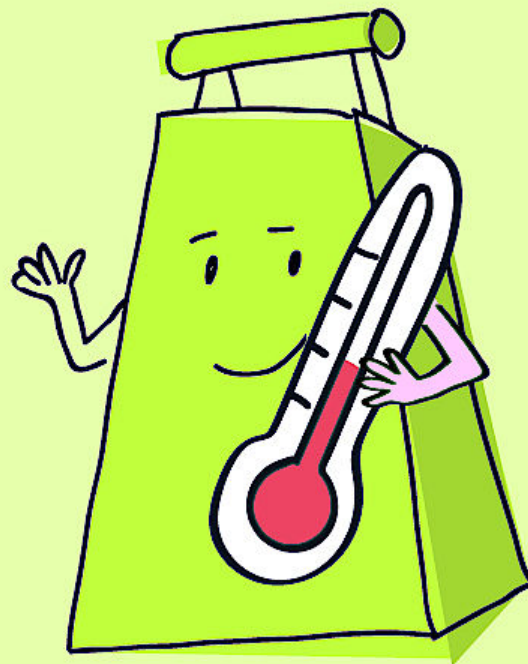
Schritt 2

0.5 dl Nature-Joghurt dazufügen und mit einem Schwingbesen kräftig umrühren.



Schritt 3

Mischung in Joghurtbecher abfüllen, mit einer Folie zudecken und für 3 Stunden bei 37 °C in den Brutschrank stellen.



Schritt 4

Becher danach in den Kühlschrank stellen.



Kontrollversuche

□ 1. Beimpften Joghurtbecher direkt in den Kühlschrank stellen. □ 2. Einen Joghurtbecher mit Frischmilch beimpfen, die nicht abgekocht wurde. □ 3. In zwei kleinen Bechergläsern Milch und Nature-Joghurt 1:1 mit Wasser verdünnen. Bei 250-facher Vergrößerung mikroskopieren und skizzieren.



Warum wird die Milch dick?

Bakterien
haben auch
Hunger!

