Kokosjoghurt

Zutaten

1 Dose Kokosmilch
½ Kapsel probiotisches Joghurtferment (z.B. Lactobazillus bulgaricus)
10 Cashewkerne
¼ TL Guarkernmehl

Zubereitung

Die Cashewkerne im Mixer mit der Kokosmilch glatt pürieren, eine halbe Kapsel probiotischer Joghurtkulturen sowie das Guarkernmehl dazugeben und untermixen. Nun die Masse in Gläser füllen und für 12 bis 18 Stunden an einem zimmerwarmen Ort zur Fermentation stehen lassen. Die Gläser nur zu 2/3 befüllen, da sich die Masse ausdehnt. Das fertige Kokosjoghurt kann 2 bis 3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.