

REZEPTE FÜR DEN AIRFRYER

## Sahnejoghurt aus dem Airfryer

---

Sahnejoghurt nach griechischer Art | DIY: So einfach geht's!



### Du brauchst nur 3 Zutaten

- 1 Liter H Milch mindestens 3,5% Fett
- 200 ml Sahne
- 150 g Joghurt Deiner Wahl

Die mit Sternchen (\*) gekennzeichneten Verweise sind sogenannte Affiliate-Links. Als Amazon-Partnerin verdiene ich an qualifizierten Käufen. Solltest Du auf meine Empfehlung hin etwas kaufen, bekomme ich eine kleine Provision. Für Dich verändert sich der Preis nicht.

Milch mit Joghurt Deiner Wahl und Sahne verrühren und bei 43° ca. 12 Stunden in der Heißluftfritteuse fermentieren lassen. Ich habe den leckeren Joghurt in der CosoriTurboBlaze gemacht! Anschließend noch 3-4 Stunden in den Kühlschrank stellen und genießen 😊