



Gesund in den Frühling mit frischer Rohmilch



einzigartiger Geschmack
frischer, unbehandelter
Rohmilch



immer verfügbar,
24 Stunden am Tag,
7 Tage pro Woche



Abnahmemenge
nach Wunsch, so viel
wie Sie benötigen



Gentechnik-freie
Fütterung unserer
Tiere



Transportwege
gering halten,
lokal einkaufen



Müllvermeidung
Verwendung eigener
Transportbehälter oder
der vor Ort erhältlichen
Glas-Milchflaschen



Frischer ist nur selber melken!
www.hof-stenkamp.de

Frischer Naturjoghurt

- einfach selbstgemacht -

Einen Liter frische Rohmilch in einem Topf auf 90 °C erhitzen, dann auf 50-45 °C herunterkühlen lassen. **100 - 150 g Naturjoghurt** (Haltbarkeit mind. noch 14 Tage) gut in die warme Milch einrühren.

Die Masse in saubere, verschließbare Gläser füllen. Danach muss der Joghurt für mehrere Stunden - ohne bewegt zu werden (!) - an einem warmen Ort stehen. Das geht z. B. in einem Joghurtbereiter (3 Stunden), im warmen Ofen (30 Minuten bei 50 °C, ca. 10 Stunden im Ofen stehen lassen) oder eingeschlagen in eine warme Wolledecke (6 - 12 Stunden). Danach erschütterungsfrei in den Kühlschrank stellen, fest werden lassen und zügig verzehren.

Je höher der Fettgehalt der Milch ist, desto cremiger wird der Joghurt. Wer den Joghurt noch cremiger mag, fügt der Milch vorher zusätzlich Sahne hinzu. Ist die Konsistenz des Joghurts zu flüssig, kann er in einem Sieb mit Mulltuch abtropfen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.



**Gut versorgt mit hochwertigen Produkten
aus regionaler
Landwirtschaft**



Hof Stenkamp
Beerenhuk 14

**Loikumer
Bauernmarkt
& Landfrauencafe**
Jeden Freitag ab 14 Uhr!

Loikumer Bauernmarkt
Marktplatz Loikum



Feldmannshof
Feldmannsweg 2