

Wenn normaler Jogurt zum Backen verwendet wird flockt das Eiweiß aus. Die Sauce wird „grisselig“. Dies kann durch die Beigabe von Eiweiß verhindert werden. Was dabei genau passiert wissen wir leider nicht, wenn es jemand erklären kann würden wir uns über ein freuen.

## **Rezept Jogurtsauce zum Backen im Ofen**

---

### **Zutaten**

- 500 g Jogurt
- 1 Eiweiß
- Salz
- 1 Teelöffel Stärke

### **Zubereitung**

Jogurt, Salz und Eiweiß miteinander vermischen. Wenn die Jogurtsauce dicker sein soll Stärke zufügen. Die Jogurtsauce durch ein Sieb passieren.