

Rezept

Ayran

2 Becher griechischen Joghurt 10%, vgl.

[Blick in die Küche](#)

gleiche Menge vorgekühltes Leitungswasser (oder alternativ Mineralwasser)

Eiswürfel

1-2 Zweige frischen Pfefferminz (vgl.

[Blick in die Küche](#))

Ersatzweise eine Prise getrockneten Pfefferminz, zwischen den Fingern zerrieben

Alles zusammen wird ca. ½ Min im [Standmixer](#) gequirlt.

Die angegebenen Bestandteile passen genau in Barbaras Mixer.

Üblicherweise wird der Ayran zusätzlich gesalzen. Man kann aber auch (beispielsweise aus Gründen hohen Blutdrucks) darauf verzichten. Er schmeckt dann trotzdem noch gut.

Man kann den Ayran gleich frisch trinken oder noch ein paar Stunden gekühlt aufbewahren. Dann vor dem Trinken noch einmal kurz mit dem [Schneebeesen](#) umrühren.