

heute gibt es...

Zimtjoghurtcreme con mele e uvetta



Ingredienti: (Per 4 persone)

- 300g Naturjoghurt
- 2 pizzichi di cannella
- 2 cucchiaini di miele
- Scene 100ml
- uvetta 40g
- Succo di un limone
- 2 mele crostata
- noci 50g
- 2 LA Zucker
- 4 pizzichi di sale marino

Preparazione:

1. Mescolare lo yogurt, cannella e miele.
2. Montate la panna e piegare la massa yogurt.
3. Sbucciare le mele, dadi e posizionare l'uvetta nel succo di limone.
4. Tritare grossolanamente le noci.
5. Lasciate che lo zucchero caramellare a fuoco lento in una padella. Una volta che ha raggiunto il colore giusto (giallo oro), aggiungere le noci e mescolate fino a quando non sono uniformemente caramellate.
AttenzioneLa padella incustodita in nessun caso!
6. Lo Zimtjoghurtcreme in ciotole o bicchieri pieni, distribuire la miscela mela-uva leggermente sgocciolato e cospargere con le noci caramellate.



">">



">">