

heute gibt es...

Zimtjoghurtcreme mit Äpfeln und Rosinen



Zutaten: (für 4 Personen)

- 300g Naturjoghurt
- 2 Messerspitzen Zimt
- 2 TL Honig
- 100ml Sahne
- 40g Rosinen
- Saft einer Zitrone
- 2 säuerliche Äpfel
- 50g Walnusskerne
- 2 EL Zucker
- 4 Prisen Meersalz

Zubereitung:

1. Joghurt, Zimt und Honig verrühren.
2. Die Sahne steif schlagen und unter die Joghurtmasse heben.
3. Äpfel schälen, würfeln und mit den Rosinen in Zitronensaft einlegen.
4. Walnusskerne grob hacken.
5. Den Zucker bei niedriger Flamme in einer Pfanne karamellisieren lassen. Sobald dieser die richtige Farbe erreicht hat (goldgelb) die Walnusskerne dazugeben und solange rühren, bis diese gleichmäßig karamellisiert sind.
Achtung: Die Pfanne auf keinen Fall unbeaufsichtigt lassen!
6. Die Zimtjoghurtcreme in Schälchen oder Gläser füllen, die leicht abgetropfte Apfel-Rosinenmischung darauf verteilen und mit den karamellisierten Walnüssen bestreuen.

