Rezept

Feigenkompott mit gerösteten Flocken

Ein Rezept von Feigenkompott mit gerösteten Flocken, am 28.04.2024

Zutaten

- **2** getrocknete Feigen (50 g)
- **1 TL** Butter
- **2 EL** ungesüßte Müsliflocken
- **1 TL** Magermilchpulver
- **1 EL** Zitronensaft
- **1 EL** brauner Zucker oder Rohzucker
- **100 g** Joghurt (1,5 % Fett)
- **1 EL** gehackte Pistazien

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 PERSON | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Die Feigen in Stücke schneiden, in einen kleinen Topf geben und mit Wasser knapp bedecken. Aufkochen lassen und von der Kochstelle nehmen. Den Zitronensaft einrühren. Die Feigen zugedeckt 8 Std. quellen lassen.

---

2. Butter und Zucker in einer kleinen Pfanne erhitzen, die Müsliflocken darin unter Rühren in 1-2 Min. goldbraun rösten. Joghurt mit Milchpulver glatt rühren. Feigenkompott mit Müsli und Joghurt in einem tiefen Teller anrichten. Mit den Pistazien bestreuen.