

Rezept

Feigenjoghurt mit Honig

Ein Rezept von Feigenjoghurt mit Honig, am 20.04.2024

Zutaten

100 g getrocknete Feigen

1 EL Butter

4 EL flüssiger Honig

1/4 TL Zimtpulver

1/2 unbehandelte Zitrone

50 g Mandelstifte und Pinienkerne gemischt

400 g cremiger Joghurt (am besten türkischer oder griechischer und eventuell auch aus Schafmilch)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Die Feigen in feine Würfel schneiden. Die Zitronenhälfte heiß waschen und die Schale fein abreiben, Saft auspressen.

2. Butter in einem Topf schmelzen lassen, Mandeln und Pinienkerne einrühren und bei mittlerer Hitze rösten, bis sie fein duften. Feigen dazu und kurz mitbraten, Zitronenschale und -saft mit 2 EL Honig gründlich untermischen, Topf vom Herd ziehen und alles abkühlen lassen.

3. Joghurt mit der Feigenmischung gut durchrühren und in flache Dessertschalen füllen. Übrigen Honig zickzackförmig drüberlaufen lassen und den Joghurt mit Zimt bestreuen. Fertig!