

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!