Rezept

Joghurt-Walnusskrokant-Honig-Aufstrich

Ein Rezept von Joghurt-Walnusskrokant-Honig-Aufstrich, am 23.05.2025

Zutaten

500 g	Vollmilch-Joghurt
30 g	Walnusskerne
30 g	Zucker
	Salz
½ TL	Öl
2 EL	flüssiger Honig

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag den Joghurt mit 1 guten Prise Salz glatt rühren. Ein feines Sieb mit einem angefeuchteten Mulltuch auslegen, den Joghurt einfüllen und das Tuch über dem Joghurt zusammendrehen. Leicht ausdrücken, dann über eine Schüssel hängen, mit einem Teller beschweren und ca. 24 Std. abtropfen lassen.

2. Am nächsten Tag die Walnüsse grob hacken. Ein Stück Alufolie mit dem Öl bestreichen und auf einen flachen Teller legen. 3 EL Wasser in einen kleinen Topf geben und den Zucker daraufstreuen. Zum Kochen bringen und köcheln lassen, bis sich der Zuckersirup im Topf dunkelgoldbraun verfärbt hat. Die Walnüsse dazugeben und gut unterrühren. Walnusskaramell sofort auf die Alufolie gießen und kalt werden lassen.

3. Den abgetropften Joghurt aus dem Tuch in eine Schüssel geben und gut durchrühren. Den Walnusskrokant fein hacken und unterrühren. Den Honig erst beim Servieren darüberlaufen lassen. Passt zu Schwarzbrot und Knäckebrot.