

## Rezept

# Labaneh mit Feigen und Halva

Ein Rezept von Labaneh mit Feigen und Halva, am 27.04.2024

## Zutaten

### Für die Labaneh

- |       |  |      |             |
|-------|--|------|-------------|
| 2     | Kardamomkapseln                        | 1    | Bio-Zitrone |
| 750 g | griechischer Joghurt (10 % Fettgehalt) | 1 EL | Zucker      |

### Ausserdem

- |          |  |      |                  |
|----------|--|------|------------------|
| 8        | Feigen   | 2 EL | Granatapfelsirup |
| 2 1/2 EL | Honig (z. B. Waldhonig)  | 3 EL | Mandeln          |
| 40 g     | Halva (Sorte nach Wahl, arabisches oder türkisches Lebensmittelgeschäft) |      |                  |

### Ausserdem

- 1 Auflaufform (ca. 20 x 24 cm)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal, 27 g F, 11 g EW, 39 g KH

## Zubereitung

1. Die Samen aus den Kardamomkapseln herauslösen und im Mörser fein zerstoßen. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale sehr fein abreiben. Die Zitrone halbieren, den Saft auspressen. Joghurt, Zitronenschale, 1 EL Zitronensaft, Zucker und Kardamom verrühren.
2. Die Joghurtmasse mittig auf ein sauberes Mulltuch oder Geschirrtuch geben. Die Ecken des Tuchs zusammenbinden. Das Säckchen in ein feines Sieb legen, dieses in eine Schüssel hängen und den Joghurt mindestens 24 Std. im Kühlschrank abtropfen lassen.
3. Am nächsten Tag den Backofen auf 200° vorheizen. Die Feigen waschen, abtrocknen und halbieren. Mit der glatten Fläche nach oben in eine Auflaufform legen. Mit 2 EL Zitronensaft, Granatapfelsirup und Honig beträufeln. Die Mandeln grob hacken und darüber streuen. Im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. garen, bis die Feigen weich und schön gebräunt sind. Die Form aus dem Ofen nehmen.
4. Aus der Joghurtmasse vier große, lockere Nocken abstechen und auf Teller geben. Die Feigen mitsamt den Mandeln und etwas Sud hinzufügen. Halva in kleine Stückchen schneiden und darüber streuen.