

Rezept

Paradies-Dessert mit Äpfeln und Halwa

Ein Rezept von Paradies-Dessert mit Äpfeln und Halwa, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|----------------------------------|--|
| 1 unbehandelte Zitrone | 2 EL Pistazienkerne |
| 2 Stängel Zitronenmelisse | 2 Äpfel |
| 2 EL Butter | 2 TL brauner Zucker |
| 1 TL Orangenblütenwasser | 400 g griechischer Joghurt (10 %) |
| 80 g Halwa | |

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Die Zitrone heiß waschen und trockenreiben. Die Schale fein abreiben und den Saft von 1/2 Zitrone auspressen. Pistazien hacken und mit der Zitronenschale mischen. Zitronenmelisse abspülen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und die Viertel blättrig schneiden.
2. Die Butter erhitzen, bis sie schäumt. Apfelscheibchen darin unter Rühren andünsten. Mit Zucker und etwas Zitronensaft abschmecken, mit Orangenblütenwasser beträufeln.
3. Den Joghurt glatt rühren, über den Äpfeln verteilen. Halwa zwischen den Fingern zerbröseln und darüber streuen. Mit Zitronenmelisseblättchen dekorieren.