

Rezept #6: heinrich's Joghurt-Krokant-Dessert mit Aronia

Wir stellen Ihnen heute ein Dessert mit Joghurt, Mandeln und Aronia vor. Gesund, aktivierend und doch verboten gut! Was Sie daraus machen ... das ist Ihre Sache!

Für 4 süße Genießer

1-2 Becher Joghurt
1 Becher Sauerrahm
Zimt
Etwas Salz
Zitronensaft
Rosenblütenzucker von der *Unkrautvernichterei*
50 g geschälte Mandeln
50 g Rohrzucker
1 TL Butter
Thymian
Lavendelsalz von der *Unkrautvernichterei*
1 EL *Schaup Aroniapulver*
pro Person 1-2 Hafer- oder Karamellkekse
1-2 EL Punschsirup von *Drassnar Delikatessen*
1-2 EL Williamsbirnen-Sirup von *Drassnar Delikatessen*

Joghurt und Sauerrahm in einem geeigneten Gefäß mit etwas Zimt, Salz, Zitronensaft und Rosenzucker gut verrühren.

Für den Krokant Mandeln fein hacken. Rohrzucker in einem kleinen Topf hell karamellisieren, Butter, etwas Wasser sowie eine Messerspitze Thymian und Lavendelsalz sowie das Aroniapulver unterrühren. Mit den Mandeln und den zerbröselten Hafer- oder Karamellkekse vermischen, auf ein geöltes Backblech gießen und abkühlen lassen.

Inzwischen Joghurt-Rahm-Mischung in zwei Hälften teilen und mit dem Punschsirup und dem Williamsbirnensirup aromatisieren, bis zum Anrichten kühl stellen.

Abgekühlten Krokant mit Backpapier abdecken und mit einem Nudelwalker zerkleinern.



Die aromatisierten Joghurt-Mischungen abwechselnd in hohe, schmale Gläser schichten, mit dem Krokant trennen und abschließend bestreuen.

Guten Appetit!

Zum Abschluss empfehlen wir einen Espresso mit einem Teelöffel *Kohlmann* Haselnussbrand.

Produkte von

Unkrautvernichterei

Aronia Schaup

Drassnar

Kohlmann