



Joghurt mit Honig

einer der schnellsten Desserts

● Zutaten:

750 Milliliter griechischer
50 Gramm ganze blanchierte
50 Gramm ganze
2 Esslöffel
1 Teelöffel gemahlener
1 Teelöffel gemahlener

Schafsmilchjoghurt
Mandeln
Pistazien
Honig
Zimt
Kardamon

● Zubereitung:

1. den Joghurt in einen mit feuchtem Küchenhandtuch ausgelegten Durchschlag geben
2. 2 bis 3 Stunden abtropfen lassen
3. den Backofen auf 180 °C (Gasherdstufe 2-3) vorheizen
4. Mandeln und Pistazien klein hacken und auf einem Backblech vermischen
5. etwa 8 bis 10 Minuten rösten bis sie goldbraun sind
6. anschließend in eine Schüssel geben und Zimt unterrühren
7. den abgetropften Joghurt auf vier Schalen verteilen
8. die Nuss-Mischung darrübergeben
9. den Honig darauf verteilen
10. jede Portion mit einer Prise Kardamon bestäuben
11. Sofort servieren.