



Joghurtdessert „Herbsternte“

Zutaten für 5 Gläser:

- | | |
|------------------------|---|
| 250 g Rahm | Zubereitung: |
| 250 g Joghurt | |
| 1 EL Honig | Rahm, Joghurt, Honig und Vanillezucker mit einem Mixer gut verrühren. |
| 1 EL Vanillezucker | |
| 200 g Zwetschkenröster | Zwetschkenröster, Feigenmarmelade und Cointreau mit einem Löffel verrühren, bis die Marmelade cremig ist. |
| 80 g Feigenmarmelade | |
| 1 EL Cointreau | Rahm- und Fruchtcreme abwechselnd in Gläser schichten. |

Zubereitung:

Rahm, Joghurt, Honig und Vanillezucker mit einem Mixer gut verrühren.

Zwetschkenröster, Feigenmarmelade und Cointreau mit einem Löffel verrühren, bis die Marmelade cremig ist.

Rahm- und Fruchtcreme abwechselnd in Gläser schichten.

Tipp:

Wir haben für das Foto die gesamte Masse in zwei hohe Gläser geschichtet. Das kann man auch machen - so entstehen 2,5 Portionen. War uns dann aber beim Essen einfach zu viel auf einmal. Deshalb empfehlen wir, die Masse auf 5 Gläser zu verteilen.