Joghurt-Schokokeks-Marillen-Geschichte(t)

Eine sommerliche Geschichte

Anleitung

1. Am Anfang die entkernten Marillen kleinwürfelig schneiden.

2. Dann Butter, Zucker, Wasser, Hollerblütensirup und klein gehackten Ingwer in einem Topf auf kleiner Flamme erwärmen bis der Zucker geschmolzen ist.

3. Jetzt die Marillenwürfel dazugeben und einige Minuten dünsten und auskühlen lassen.

4. Dann die Keks zerbröseln und als erste Schicht ins Glas geben. Es folgen die karamellisierten Marillen als zweite Schicht und das Joghurt als dritte Schicht. Nun mit den Limettenzesten und Pfefferminzblätter garnieren und servieren.

Perfekt schmeckt die Mischung, wenn sie vor dem Genuss durchgemischt wird.

Benötigte Zutaten

170 g	Premium Naturjogurt 3,6 %
3	Marillen
3 TL	brauner Zucker
1 TL	Premium Teebutter
1 TL	Hollerblütensirup
1 Stück	Ingwer daumennagelgroß
3 Stück	Butterkekse mit Milchschokolade
1 TL	Limettenzesten
	Pfefferminzblätter

Nährwerte pro Portion

8 g Fett 4 EW 21 Kohlenhydrate 175 kcal 1.75 BE

Ein Rezept der:
AMA Marketing