



Joghurt-Schokoeks-Marillen-Geschichte(t)

Eine sommerliche Geschichte

Anleitung

Am Anfang die entkernten Marillen kleinwürfelig schneiden. Dann Butter, Zucker, Wasser, Hollerblütensirup und klein gehackten Ingwer in einem Topf auf kleiner Flamme erwärmen bis der Zucker geschmolzen ist. Jetzt die Marillenwürfel dazugeben und einige Minuten dünsten und auskühlen lassen. 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.

Tipp: Perfekt schmeckt die Mischung, wenn sie vor dem Essen durchgemischt wird.

Benötige Zutaten

170 g	Joghurt 3,6 %
3	Marillen
3 TL	brauner Zucker
1 TL	Butter
1 TL	Hollerblütensirup
1 Stück	Ingwer daumennagelgroß
3 Stück	Butterkeks mit Milkschokolade
1 TL	Limettenzesten Pfefferminzblätter

Nährwerte pro Portion

8 g Fett 4 EW 21 Kohlenhydrate 175 kcal 1.75 BE



Ein Rezept der:
AMA Marketing