

Kotányi

Professional

Zimt-Kirschen mit Joghurt und Vollkorncrumble

Kuchen & Gebäck

Weihnachten

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen. 150 ml des Safts mit der Zimtstange aufkochen. 50 ml Saft mit der Maisstärke glattrühren und zum kochenden Saft geben. Unter ständigem Rühren ca. 1 Minute kochen lassen. Die Kirschen hinzugeben und nochmals aufkochen lassen. Auskühlen lassen und die Zimtstange entfernen.

In der Zwischenzeit das Joghurt mit dem Zimtpulver, dem Honig und dem Mark der Vanilleschote gut vermischen. Gläser bis zur Hälfte mit den Kirschen füllen. Das Joghurt abwechselnd mit einigen gebrochen Vollkornkekse darauf verteilen. Vor dem Servieren noch einige größere Bruchstücke von den Keksen als Dekor in das Joghurt stecken und mit Minze dekorieren.

Tipp: Auch sehr gut mit Spekulatius statt Vollkornkekse.



Zutaten

Zutaten für

4 Personen:

1 Glas eingelegte
Sauerkirschen

(ca. 300 g Abtropfgewicht)

200 ml Saft von Kirschen aus
dem Glas

1 EL Maisstärke

1 Zimtstange

2 EL Honig

1/2 TL Kotányi Zimt

350 g Naturjoghurt

Mark von einer 1/2
Vanilleschote

ca. 10 Stk. Vollkornkekse

Minze als Dekor