Nah&Frisch



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 Vollkornkeksen 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 Vollkornkeksen.

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 ½ Vanilleschote
- ca. 10 Stk. Vollkornkekse
- Minze als Dekor