

## Orientalische Dattel-Zimt-Creme

### Für 2 Personen

75 g getrocknete Datteln    1 Orange            3 EL Doppelrahmfrischkäse  
150 g Sahne-Joghurt        1 TL Pistazien    1 Prise Zimtpulver  
150 ml Orangensaft

Die Schale der Orange reiben. Den Orangensaft aufkochen und beiseite stellen. Die Datteln entsteinen, würfeln und zusammen mit einem Teelöffel der Orangenschale und einer Prise Zimt zu dem Orangensaft geben. Den Frischkäse cremig rühren. Den Joghurt nach und nach untermischen. Das eingekochte Dattelkompott in zwei Dessertgläser füllen. Die Joghurtcreme darauf verteilen, mit den Pistazien bestreuen und servieren.

Holger Janssen am 08. Dezember 2010