

## Litschi-Blaubeer-Becher

### Für zwei Personen

100 g Blaubeeren	250 g Litschis im Saft	1 Stängel Minze
50 g gehackte Mandeln	50 g gehackte Haselnüsse	30 g Sesam
50 g Zucker	150 g Naturjoghurt	1 Vanilleschote

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Anschließend den Joghurt mit dem Vanillemark vermischen. Eine Pfanne mit dem Zucker erhitzen. Den Sesam, die Mandeln und die Haselnüsse darin karamellisieren lassen. Anschließend den Krokant auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen. Danach in kleinere Stücke brechen. Die Litschis klein schneiden und mit den Blaubeeren vermengen. Anschließend die Hälfte der Blaubeeren und Litschis in zwei Dessertgläser schichten. Danach eine Schicht Vanillejoghurt darauf geben. Nun folgt wieder eine Schicht Obst und eine Schicht Joghurt. Die Minze abzupfen und klein hacken. Den Litschi-Blaubeer-Becher auf Tellern anrichten, mit der Minze und dem Krokant garnieren und servieren.

Cornelius Wiegmann am 30. Januar 2014