

# Griechischer Joghurt mit Krokant und Früchten

## Für 4 Personen

500 g griech. Joghurt	100 ml Milch	3 EL Honig
1 Stange Vanille	2 Orangen	2 Passionsfrüchte
4 Feigen	50 g Pinienkerne	50 g Walnüsse
100 g Zucker	1 TL Butter	

Die Nüsse grob hacken. Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Butter in den flüssigen Zucker rühren und die Masse hellbraun karamellisieren. Nüsse und Pinienkerne hinzufügen und mit dem Karamell vermengen. Die Masse sofort auf Backpapier gießen und mit einem Löffel oder Nudelholz flach verstreichen. Erkalten lassen und mit einem schweren Gegenstand in Stücke und kleine Brocken schlagen.

Die Orange schälen und das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden.

Die Scheiben nochmals vierteln. Die Passionsfrüchte aufschneiden und das Fruchtfleisch auslösen. Orangenviertel mit Passionsfrüchte vermengen. Die Feigen säubern und achteln.

Den Joghurt in eine Schüssel füllen und mit etwas Milch verrühren. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen und zum Joghurt geben. Mit Honig süßen und wie folgt in Gläsern anrichten: Zunächst den Boden mit Joghurt füllen. Darauf die OrangenPassionsfrucht- Mischung geben. Darüber wieder etwas Joghurt. Nun Feigen und etwas Karamell dazugeben. Man kann das Dessert nach Belieben auch mehrfach schichten.

Rainer Sass am 18. Oktober 2020