

Perfekte Herbstkombi: Joghurt mit Birne, Honig und Walnuss



Perfekte Kombination

Zu kräftigem Joghurt, z.B. Sahnejoghurt oder Schafsmilch-Joghurt schmecken herzhaft-süße Birnen und herbe Walnuss. Etwas heimischer Honig rundet den Geschmack ab und komplettiert ein herrliches Dessert, mit Zutaten aus der Region. Unbedingt probieren!

Deswegen hier die heutige Rezeptur für "Joghurt mit Birne, Honig und Walnuss":

Zutaten

- 400 g Joghurt (ich habe kräftigen Schafsmilch Joghurt verwendet)
- 200 g Mascarpone
- 2 Blatt Gelatine

- 2 Birnen
- 200 ml Birnensaft
- 5 EL Honig oder Zucker
- 1 Bio-Zitrone, Saft
- 8 Walnüsse, grob gehackt
- Wer möchte: 1 eingelegte schwarze Walnuss

Zubereitung

Die Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen.

Nun die Birnen schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

In einem Topf Birnensaft, Zitronensaft und 3 EL Honig aufkochen. Die Birnenwürfel zugeben und 2 Minuten kochen, dann den Topf von der Herdstelle nehmen. 5 EL heißen Birnensud entnehmen und darin die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine auflösen.

Restliche Birnen im Sud komplett abkühlen lassen.

Den Gelatine-Sud in einer Schüssel mit Joghurt, Mascarpone und 2 EL Honig gründlich vermischen und in vier Dessertschalen abfüllen. Im Kühlschrank mindestens 4 Stunden kühlen (besser über Nacht).

Die Joghurtcreme mit Birnenwürfeln und gehackten Walnüssen servieren.

Tipp: Wer möchte, kann noch eine Scheibe eingelegter schwarzer Walnuss auf das Dessert legen und etwas Honig auf die Oberfläche träufeln.