

Süßer Couscous mit Nüssen, Joghurt und Früchten



Duftender Nachtisch

Couscous kennen viele als Beilage zu deftigen Speisen oder Salaten. Dass das Getreideprodukt auch wunderbar als süßer Nachtisch schmeckt, zeigt unser heutiges Rezept. Der Couscous braucht nur heimischen, heißen Apfelsaft, der mit ein paar Zutaten aromatisiert wird. In Kombi mit Joghurt und Früchten wird daraus ein köstliches Dessert oder Frühstück. Je nach Geschmack können auch ein paar dekorative Lavendelblüten darauf verteilt werden. Alles ist erlaubt, denn es liegt Frühling in der Luft.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für "**Süßer Couscous mit Nüssen, Joghurt und Früchten**":

Zutaten

- 200 g Couscous
- 250 ml Apfelsaft
- 1 Apfel, geschält und grob gerieben
- 50 g Nüsse, gehackt (z.B. Haselnuss, Walnuss etc.)
- 50 g Trockenfrüchte, gehackt (z.B. Aprikosen, Feigen, Äpfel)
- 1 cm Ingwer, frisch und geschält
- 1 TL Zimt, gestrichen
- 1 Biozitrone, etwas Abrieb und Saft

- 50 g Zucker oder Honig
- 300 g Joghurt
- Früchte der Saison, z.B. Erdbeeren, Blaubeeren, gekochter Rhabarber (Kompott)

Zubereitung

Den Apfelsaft mit Zucker, Zimt, Zitronensaft, Zitronenabrieb, geriebenem Ingwer und geraspeltem Apfel aufkochen.

Couscous in eine Schüssel geben und mit der heißen Apfelsaftmischung übergießen, kurz verrühren und 30 Minuten stehen lassen.

Dann mit den Händen auflockern und gehackte Nüsse und Trockenfrüchte untermischen.

Den Couscous mit Joghurt und Früchten auf Teller anrichten.

Wer möchte, träufelt zusätzlich etwas Honig über das Gericht.