

Schafsjoghurt mit Honig, Rhabarber und Rosen



Zutaten:

- 300 g Rhabarber
- 300 g Wasser
- 80 g Zucker
- Wer möchte: 50 ml Rosensirup (alternativ Himbeersirup)
- 500 g Schafsjoghurt 10%
- 100 ml Sahne, geschlagen
- 80 g Honig
- 4 El Pistazien, gehackt



Zubereitung

In einem Topf 300 ml Wasser mit Zucker und Rosensirup aufkochen und 2 Minuten köcheln lassen.

Den Rhabarber putzen und ungeschält in 1 cm große Stücke schneiden. Die Rhabarberstücke im heißen Sud 30 Sekunden kochen. Dann den Topf vom Herd nehmen und komplett abkühlen lassen.

Den Joghurt mit Honig und geschlagener Sahne verrühren.

Die Mischung in 4 Dessertgläser füllen und mit Rhabarber und gehackten Pistazien servieren.