

Türkisches Joghurtdessert bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Joghurt, 250 ml Cremefine zum Schlagen oder Sahne, 2 Päckchen Vanillezucker, 1 kleine Dose Birnen, Zimt, gehackte Walnüsse.

Die Zubereitung:

Cremefine mit dem Vanillezucker steif schlagen und unter den Joghurt heben. Falls gewünscht, eventuell noch nachzuckern. Birnen klein schneiden und unter die Sahne - Joghurt - Mischung rühren. Nach Belieben noch etwas Birnensaft dazugeben. Das Ganze mit Zimt abschmecken und etwa 1 - 2 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren mit gehackten Walnüssen bestreuen.