

Jogurtcrème mit Kumquat-Kompott



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

FÜR 4 Personen

KOMPOTT

200 g Kumquats, in Scheiben, entkernt
2 dl Orangensaft
3 EL Zucker
½ Tonkabohne, gerieben

CRÈME

300 g griechischer Jogurt nature
2 dl Vollrahm, steif geschlagen
3 Meringueschalen, zerbröseln

Garnitur

8 Guetzli, z.B. Bärenatzen, zerbröckelt

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

KOMPOTT

Alle Zutaten aufkochen, ca. 15 Minuten zu einem Kompott köcheln, abkühlen lassen.

CRÈME

Alle Zutaten mischen.

FERTIGSTELLEN

Crème und Kompott lagenweise in Gläser schichten, mit Guetzli garnieren.