

FRUCHTIGES JOGHURT MÜSLI

ZUTATEN für 2 Personen

300 g Naturjoghurt

2-3 Pflaumen od. Nektarinen

2-3 EL Zucker

Evtl. 1 Prise Zimt

Evtl. 2-3 EL Wasser od. Orangensaft

Evtl. 1 TL Vanillepuddingpulver

10 EL Granola



Alternativ könnt ihr auch anderes Obst verwenden, z.B. Mirabellen, Brom- oder Himbeeren.

ZUBEREITUNG

1. Das Obst waschen, halbieren und den Kern entfernen. Die Hälften in dünne Spalten schneiden.
2. Einen kleinen Topf auf dem Herd erhitzen und Obst sowie Zucker und ggf. Zimt hinzufügen. Deckel aufsetzen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Falls das Obst wenig eigenen Saft ziehen sollte ggf. etwas Wasser oder Saft hinzufügen. Falls es zu viel Saft ziehen sollte die Flüssigkeit mit 1 TL Vanillepuddingpulver andicken. Bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen.
3. Den Boden einer kleinen Schale oder eines leeren 500 ml Glases mit der Hälfte des Joghurts bedecken. Darauf eine Schicht der abgekühlten, eingekochten Früchte geben und mit Granola bedecken. Diesen Vorgang ein weiteres Mal wiederholen und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.
4. Die angegebene Menge reicht für 2 kleine Schälchen oder 2 Gläser á 500 ml.

