

Früchte-Bowl mit Stracciatella-Joghurt

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Person

Niveau: einfach

Zutaten:

450 g Weihenstephan Joghurt 3,5 % Fett

6–8 EL Ahornsirup

80 g Haselnüsse

600 g Lieblingsfrüchte, z. B. Beeren, Pfirsich, Banane

80 g dunkle Schokolade

Zubereitung:

1. Weihenstephan Joghurt mit 3–4 EL Ahornsirup süßen und ein paar Minuten in den Tiefkühler stellen. 3–4 EL Ahornsirup mit den Haselnüssen in einer beschichteten Pfanne karamellisieren, dabei ab und zu umrühren. Wenn der Sirup sehr sämig und die Nüsse schön glasiert sind, die Masse auf einem leicht geölten Teller verteilen. Vorsicht: Karamell ist sehr heiß! Erst abkühlen lassen, dann die Nüsse grob hacken.
2. Die Früchte, falls nötig, waschen und in Stücke schneiden, auf 4 Bowls verteilen.
3. Schokolade grob hacken und in eine Metallschüssel geben. Einen Topf aussuchen, auf den die Schüssel gut passt, den Topf 3–4 cm hoch mit Wasser füllen, dieses aufkochen lassen und die Schüssel auf den Topf stellen. Ab und zu in der Schokolade rühren, bis sie geschmolzen ist. Mit einem Löffel etwas Schokolade in dünnen Linien über den eiskalten Joghurt schlenkern. Sobald die Schokolade fest geworden ist, einmal umrühren, dabei die Schokoladenlinien zerbrechen. Restliche Schokolade für einen Stracciatella-Effekt auf die gleiche Weise in den Joghurt einarbeiten.
4. Stracciatella-Joghurt auf den Früchten verteilen und mit karamellisierten Haselnüssen bestreuen.

Tipp:

Sowohl Karamell als auch Schokolade schmecken mit einer kleinen Prise Salz gleich noch mal so gut: Dafür eine Prise Fleur de Sel oder Flockensalz in die heiße Schokolade oder über die Haselnüsse streuen, solange die karamellisierten Nüsse noch heiß sind