

Mandeljoghurt mit gegrillten Weintrauben

Eine leichte und köstliche Dessertkombination

Zutaten: (4 Portionen)

80 g Mandelblättchen oder Stifte
60 g Rosinen
1 Becher Sahne
3 EL Puderzucker
300 g Naturjoghurt
400-500 g Weintrauben
1 Bio Zitrone
2-3 EL Honig
1-2 TL gem. Zimt
Minze zum garnieren



Zubereitung:

1. Mandeln in der Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze anrösten. Pfanne vom Herd nehmen, Zitronenabrieb, Rosinen und Puderzucker dazugeben, durchschwenken und vom Herd nehmen.
2. Sahne steif schlagen. Joghurt cremig rühren. Beides vermengen, Mandel – Rosinen Mischung unterheben.
3. Weintrauben abwaschen und trocken tupfen. In einer feuerfesten Schale verteilen. Mit Honig beträufeln, mit Zimt bestäuben und bei indirekter Hitze ca. 5 min. grillen.
4. Trauben und Mandeljoghurt auf Teller verteilen. Mit Minze garnieren und servieren.

Tipps & Tricks:

Kann man auch ohne Sahne zubereiten.
Weintrauben mischen – rot und grün.

Sehr gut dazu passt gegrillter Hefezopf oder
Nusszopf!

Empfehlungen:

Grilltyp: Alle Arten Gas- und Holzkohlegrill
Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: Leicht
Grillzeit: bis zu 4 Minuten
Grillmethode: direkte Hitze (220°)
Zubehör: Holz oder Metall Grillspieße