

# Griechischer Joghurt mit braunem Zucker

360

**Typ:** Nachspeise

**Quelle:** Brigitte 2007, 5, 197

\*\*

**Bemerkungen:** 17 Feb 07: als leichter Nachtisch zum Grünkohl.

**Zutaten:** 6 Portionen

1 kleine Bio-Orange,  
1 kg griechischer Joghurt oder Sahnejoghurt (10% Fett),  
75 g brauner Rohrzucker

**Rezept:**

- Orange heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Orange auspressen.

- Joghurt, Orangenschale und -saft verrühren und etwa 5 Minuten mit den Quirlen des Handrührers aufschlagen.

- 2-3 EL Zucker auf den Boden einer Form streuen. Eine Schicht Joghurt darauf geben. So weiterschichten, bis Joghurt und Zucker aufgebraucht sind, dabei sollte die obere Schicht der Zucker sein. Oder den Joghurt in kleine Portionsgläsern- oder schalen einschichten.

- Das Dessert etwa 2-3 Stunden kalt stellen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und wie eine Karamellschicht den Joghurt durchzogen hat.

OHNE WARTENZEIT FERTIG IN 10 Minuten

TIPP: Statt Orangensaft Orangenlikör nehmen.