

---

**Typ:** Nachspeise

**Quelle:** Zeit Magazin

\*\*\*\*

**Bemerkungen:**

**Zutaten** Zutaten für 4 Personen:

12 Löffelbiskuits  
10 EL Limoncello (italienischer Likör)  
600 g griechischer Joghurt (10 Prozent Fettanteil)  
Saft und Abrieb von einer Bio-Zitrone  
3 EL brauner Zucker  
1 Grapefruit  
etwas frische Minze

**Rezept:** Acht Löffelbiskuits in kleine Stücke brechen, auf vier Gläser verteilen. Mit je zwei Esslöffeln Limoncello beträufeln. Die restlichen vier Löffelbiskuits sehr fein zerkleinern (am besten geht das im Mörser), mit zwei Esslöffeln Limoncello mischen, zur Seite stellen.

Joghurt in einer Schüssel mit der fein abgeriebenen Zitronenschale sowie Zitronensaft vermengen. Zwei Esslöffel braunen Zucker hinzugeben, so lange mit dem Schneebesen rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Hälfte vom Zitronenjoghurt auf die Gläser verteilen. Jetzt eine dünne Schicht braunen Zucker (½ TL pro Glas) und das Limoncello-Löffelbiskuitmehl darüberstreuen. Dann die zweite Hälfte vom Zitronenjoghurt draufgeben. Im Kühlschrank einige Stunden durchziehen lassen.

Die Schale der Grapefruit großzügig entfernen, die Filets aus den Häuten schneiden und auf die Gläser verteilen. Mit frischer Minze garnieren.