

Safran-Joghurt

Rezept für 5 Personen



Vegetarisch, Glutenfrei

Zubereitung

Zutaten Safran-Joghurt

- 350 g Naturjoghurt
- 80 g Griechisches Joghurt
- 0.5 dl Milch
- 1 Päckli Safran
- 1 EL Puderzucker
- Kardamom
- Mandeln gemahlen und gehobelt
- 1 Feige

Zubereitung Safran-Joghurt

Die Milch erwärmen (nicht kochen) und den Safran in die warme Milch geben. Die beiden Joghurt mit dem Kardamom, Puderzucker 1 EL gemahlenden Mandeln und der Safranmilch vermischen. Alles in vier Gläser abfüllen und in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit ein paar Feigenscheiben und gehobelten Mandeln dekorieren.