



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Griechischer Joghurt Becher

Rezept und Foto: Miriam

Zutaten 4 Personen

ZUBEREITUNG

Zutaten

200 gr. Vollrahm
350 gr. Griechischesjoghurt
80 gr. Puderzucker
1 Esslöffel Zitronensaft
Tonkabohnenabrieb
150 gr. Walnüsse
100 ml. Wasser
100 gr. Rohrzucker
1 Beutel Vanillezucker
Honig



Zubereitung

Der gut gekühlte Rahm cremig schlagen. Den Joghurt mit Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Rahm unterheben und eine Tonkabohne ganz fein dazureiben.
Das Eis in die Eismaschine geben.

In der Zwischenzeit die Walnüsse karamellisieren dafür Wasser mit Zucker und Vanillezucker bei mittlerer Hitze in einer beschichteten Pfanne aufkochen, bis der Zucker goldbraun wird. Nicht zu lange erhitzen, sonst wird es zu dunkel!



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Walnüsse in die Pfanne geben, Hitze reduzieren und unter ständigem Rühren mit Karamell überziehen, bis sie vollständig benetzt sind.

Karamellisierte Walnüsse aus der Pfanne nehmen und auf Backpapier oder Alufolie verteilen, dabei Walnüsse voneinander lösen. Auskühlen lassen.

Wenn das Eis fertig ist eine Schicht in ein Glas füllen etwas Honig dazu und wieder etwas Eis und so weiter schichten bis das Glas voll ist am Schluss noch einmal mit etwas Honig und mit Walnüssen garnieren.