

SCHICHTDESSERT MIT GRIECHISCHEM SAHNEJOGHURT / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #50



- ANZEIGE -

Dieses Rezept ist ein schnelles Schichtdessert, das jeder ganz einfach nachmachen kann. Es besteht aus Blätterteig, welchen ihr selbst machen oder kaufen könnt. Der Sahnejoghurt wird mit Honig, Orange und Vanille verfeinert. Für den Crunch sorgen karamellierte Nüsse. Die drei Bestandteile werden dann abwechselnd übereinandergeschichtet. So entsteht ein sehr leckeres Schichtdessert, das sich perfekt zum Mitbringen eignet.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
15 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C O/U



Kühlzeit
30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor.

BLÄTTERTEIGSCHICHT

Rolle den Blätterteig auf einem Backblech mit Backfolie aus und bestreiche ihn mit der flüssigen Butter. Vermische Zucker und Zimt und streue die Mischung über den Blätterteig. Backe den Blätterteig im vorgeheizten Ofen für etwa 15 Minuten, bis die obere Schicht karamellisiert ist. Nimm den Blätterteig aus dem Ofen und lasse ihn abkühlen.

KNUSPERNÜSSE

Verrühre die Nüsse mit dem Zucker, Zimt und Wasser in einer beschichteten Pfanne und stelle den Herd auf höchste Stufe. Lasse das Wasser unter ständigem Rühren einkochen, bis es verdampft ist. Die Zuckerschicht legt sich dabei trocken um die Nüsse. Schalte den Herd auf mittlere Stufe und lasse den Zucker karamellisieren. Nimm die Nüsse aus der Pfanne, breite sie auf einem Backpapier oder einer Backfolie aus und lasse sie abkühlen. Hacke sie anschließend mit den Pistazien grob klein.

JOGHURTCREME

Verrühre den Sahnejoghurt mit dem Honig, der Orangenpaste und dem Vanilleextrakt.

DESSERT SCHICHTEN

Zerkleinere die Blätterteigschicht in grobe Stücke. Fülle zuerst etwas Joghurt in Dessertgläser und schichte das Dessert dann mit den Knuspernüssen und der Blätterteigschicht dekorativ in die Gläser. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

BLÄTTERTEIGSCHICHT:

- 1 Blätterteig
- 20 g Butter (flüssig)
- 50 g Zucker
- ½ TL Zimt

KNUSPERNÜSSE:

- 200 g Nussmischung
- 50 g Zucker
- 1 Pr. Zimt
- 30 g Wasser
- 50 g Pistazien

JOGHURTCREME:

- 500 g Sahnejoghurt (10%)
- 100 g Honig
- 1 EL Orangenpaste
- 1 TL Vanilleextrakt



Tipp: Schichte das Dessert erst kurz vor dem Servieren, so bleibt der Blätterteig schön knusprig. Du kannst alle Komponenten vorbereiten und die Joghurtcreme bis zum Servieren im Kühlschrank lagern.