



Rezept

Erfrischende  
Joghurt-Honigcreme mit  
Mandel-Honigkrokant aus  
wunderbarem Alpenrosen Honig





## *Für die Creme brauchen Sie:*



### *Zutaten für 10 Portionen*

- 1 Vanilleschote
- ½ Zitrone
- 500 g Naturjoghurt
- 50 g Puderzucker
- 3-4 EL Alpenrosen Honig
- 400 g Sahne
- 2 Blatt Gelatine
- Schuss Weißwein

### *Zubereitung*

Die Gelatine ca. 5 Minuten im kalten Weißwein einweichen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark mit einem kleinen Messer herauskratzen. In einer Schüssel das Vanillemark mit dem Saft der halben Zitrone, dem Joghurt und dem Staubzucker glattrühren. Die Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf mit einem Schuss Sahne bei geringer Hitze auflösen und zügig und gründlich unter die Joghurtmasse rühren. Diese ca. 20 Minuten kalt stellen. Die Sahne inzwischen steif schlagen und dann behutsam unter die gelierende Joghurtmasse heben. Das Ganze in Gläser füllen und diese nochmals ca. 1 bis 1½ Stunden kalt stellen. Zum Schluss noch mit dem Honigkrokant bestreuen und mit einer schönen Minze dekorieren und genießen!





## *Für die Honigkrokant brauchen Sie:*

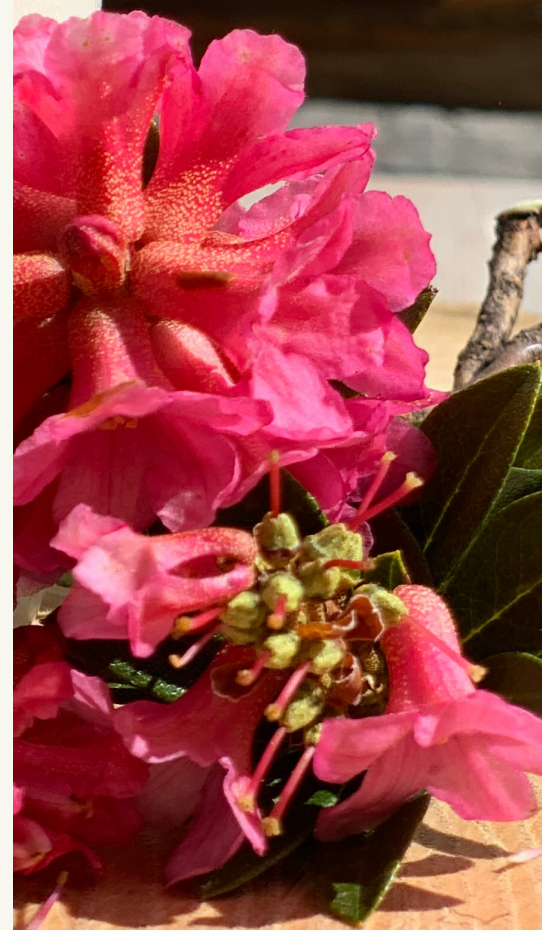


### *Zutaten für 10 Portionen*

- 120 g Zucker
- 1 TL Zitronensaft
- 2 EL Alpenrosen Honig
- 50 g Mandelsplitter oder Blättchen

### *Zubereitung*

Den Zucker mit dem Honig in einem kleinen Töpfchen langsam erhitzen, das Gemisch nicht zu dunkel werden lassen. Zügig die Mandeln untermischen und das Ganze auf einer geölten Arbeitsfläche mit einem geölten Rollholz (oder zwischen zwei Backpapierblättern) ausrollen. Erkalten lassen und dann zerstoßen oder brechen.





***UND DANN....***

***NUR NOCH  
GENIESSSEN!***

Dolomites

seiser ALM 