

Griechischer Joghurt mit Trauben

Zutaten:

250 g Weintrauben
1 Päckchen Vanillezucker
50 cl Ouzo
Saft einer Zitrone
1 Zimtstange
400 g griechischer Joghurt
1 Vanilleschote
1 TL Honig



Zubereitung:

- Die Weintrauben fein pürieren.
- Vanillezucker, Ouzo und Zitronensaft unterrühren.
- Zusammen mit der Zimtstange in einen Kochtopf geben.
- Etwa 10 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen.
- Danach abkühlen lassen.
- Den Joghurt, den Honig und das Mark der Vanille-schote verrühren.
- Zunächst etwas Joghurt in Dessertschälchen (Gläser) geben.
- Darauf die Traubenmasse und wieder etwas Joghurt.
- Als Garnitur etwas Traubenmasse und/oder Trauben.
- Gekühlt servieren.