



Schafmilch-Joghurt mit Mandelmus und frischen Feigen

Zutaten für 4 Portion:

- 2 Becher Schafmilch-Joghurt (360 g)
- 1 EL Mandelmus
- 1 EL Agavendicksaft
- 4 frische Feigen
- Zimt



Zubereitung:

1. Feigen waschen, Enden abschneiden und achteln.
2. Joghurt mit dem Mandelmus und dem Agavendicksaft cremig rühren, in 4 Schalen verteilen, mit Zimt bestäuben und den Feigen garnieren.
3. Natürlich können Sie statt der Feigen jedes beliebige Obst verwenden.

Eine himmlische Nachspeise wenn Sie Gäste haben oder auch als Frühstück mit Getreideflocken ein Genuss!

Ihre Elisabeth Polster
ESSGENUSS & LEBENSFREUDE

www.elisabethpolster.at