

fair-ein REZEPT

Glühweindessert mit Zimtjoghurt

Zutaten für 4 Portionen

300 ml Glühwein

250 ml Kirschsafft

1 Prise Zimt

3 EL Speisestärke

ca. 200 g Naturjoghurt

Zimt und Zucker nach Geschmack



Foto: Rainer Bock

Den Glühwein mit dem Kirschsafft (bis auf 6 Esslöffel) und 1 Prise Zimt in einem Topf erwärmen. Nach Belieben süßen.

Die 6 Esslöffel Kirschsafft mit der Stärke anrühren. Wenn die Flüssigkeit zu kochen beginnt, die Stärke einrühren und kurz aufkochen lassen.

Sofort in eine Schüssel oder in Dessertschälchen füllen und auskühlen lassen und bis zum Servieren in Kühlschrank stellen.

Den Joghurt mit Zimt und Zucker verrühren und zum Glühweindessert servieren.

Susanne Freyhöfer

Neujahrsempfang 3.02.2023