

## Feigen-Joghurt- Dessert



### Das brauchst du (für 4 Portionen):

- 500g griechischen Joghurt
- 50 g Puderzucker
- 1 Esslöffel Honig
- 1 Esslöffel braunen Zucker
- 3 Esslöffel Wasser
- 4 frische Feigen
- 50 g Walnusskerne

### So machst du's richtig:

- 1.) Gib den Joghurt und den Puderzucker in eine Schüssel und rühr das Ganze ordentlich um:



- 2.) Gib den braunen Zucker, den Honig und das Wasser in eine Pfanne und erhitz das Ganze, bis es flüssig ist:



- 3.) Schneide die Feigen, wie oben zu sehen, in Viertel.
- 4.) Zieh nun die Feigen durch dieses Karamell (mit der Hand, aber Vorsicht, dass du dich nicht verbrennst). Das Bild kannst du oben ebenfalls sehen (das rechte Bild).
- 5.) Gib nun die Walnüsse in das Karamell und schwenke es ebenfalls darin:



- 6.) Gib dann, wie ganz oben zu sehen, die Feigen und die Walnüsse auf das Dessert.