



**Uschi blüht auf / Rezept von Uschi Zezelitsch
21.7.2024**

Kaffirlimetten-Dessert „Suki“

Zutaten:

*Kokosblütenzucker
Kokosflocken
Tonkabohne gemahlen
Vanillemark
Limetten
Limettensaft
Geröstete Haferflocken
Gerösteter Sesam
1 Glas, Löffel
Mörser*

Zuerst wird das Joghurt – ich habe einen Becher vom griechischen genommen - mit ca. 4 EL Staubzucker und 2 Messerspitzen Vanillemark gut und cremig verrührt.

Für spezielle Süßspeisen habe ich gerne spezielle aromatisierte Zuckervariationen vorrätig. In diesem Fall kann man auch vorher getrocknete Kaffirlimettenblätter mit Zucker pulverisieren. Oder man bringt den Geschmack der Blätter mit dem Joghurt in die Speise.

Dazu hacke ich die frischen Blätter- so ca 3 bis 4 Stück - mit einem scharfen Messer ganz fein und gebe sie zum Joghurt. Jetzt kann man entweder etwas von der Schale einer Kaffirlimette abreiben oder man nimmt eine gewöhnliche Limette.

Einen Schluck vom Saft gebe ich auch noch dazu und eine Prise gemahlene Tonkabohne.

Jetzt kann man das Dessert entweder gleich löffeln... oder man füllt die Masse in Gläser. Zuerst eine Hälfte, dann entweder Früchte oder trockene Kekse dazwischen und dann die zweite Hälfte. Obendrauf gebe ich jetzt noch meine süßen Würz-Streusel.