



Uschi blüht auf / Rezept von Uschi Zezelitsch
20.11.2022

Granatapfel: „Santa-Granate“

1 Granatapfel
1 Becher Crème Fraîche
½ Becher Joghurt
Orangensaft
Geriebene Tonkabohne
1 Vanilleschote
Geschlagenes Schlagobers
Kekse, Kuchenreste nach Belieben
Deko nach Belieben

Für mein Dessert verrühre ich zuerst 1 Becher Crème Fraîche mit ½ Becher Joghurt, gebe einen Spritzer Orangensaft, geriebene Tonkabohne und Vanillemark dazu und hebe zum Schluss etwas geschlagenes Schlagobers darunter. Die Masse fülle ich in einen Spritzsack.

Dann brösele ich Kekse oder etwas trockenere Kuchenreste in Gläser, gebe eine Schicht Granatapfelkerne darüber, spritze eine Schicht Joghurtmasse darauf und fülle das Glas in dieser Form bis oben. Für die Deko streue ich entweder wieder Kerne, bunte Streusel oder etwas essbares Blattgold darüber oder stecke einen Weihnachtssticker hinein. Dazu passt heißer Granatapfel-Punsch!