

## Joghurtdessert mit Birne, Honig und Walnuss



### Zutaten:

- 400 g Joghurt (ich habe kräftigen Schafsmilch Joghurt verwendet)
- 200 g Mascarpone
- 2 Blatt Gelatine
- 2 Birnen
- 200 ml Birnensaft
- 5 EL Honig oder Zucker
- 1 Bio-Zitrone, Saft
- 8 Walnüsse, grob gehackt
- Wer möchte: 1 eingelegte schwarze Walnuss



### Zubereitung

Die Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen.

Nun die Birnen schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

In einem Topf Birnensaft, Zitronensaft und 3 EL Honig aufkochen. Die Birnenwürfel zugeben und 2 Minuten kochen, dann den Topf von der Herdstelle nehmen. 5 EL heißen Birnensud entnehmen und darin die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine auflösen.

Restliche Birnen im Sud komplett abkühlen lassen.

Den Gelatine-Sud in einer Schüssel mit Joghurt, Mascarpone und 2 EL Honig gründlich vermischen und in vier Dessertschalen abfüllen. Im Kühlschrank mindestens 4 Stunden kühlen (besser über Nacht).

Die Joghurtcreme mit Birnenwürfeln und gehackten Walnüssen servieren.

Tipp: Wer möchte, kann noch eine Scheibe eingelegter schwarzer Walnuss auf das Dessert legen und etwas Honig auf die Oberfläche träufeln.