



Zutaten für 4 Portionen

🖊 = Kotányi Produkte

400 g Skyr

10 Tropfen Rosenwasser

2 Stk. Pfirsiche

60 ml Wasser

1 Pkg.

✓ Vanillezucker Bourbon

1 TL

✓ Zimt gemahlen

2 Prisen

✓ Ingwer gemahlen

1 Prise

✓ Pfeffer schwarz ganz

1 Prise Muskatnuss gemahlen

Kühler Rosenskyr mit Pfirsichen

Ō 20-30 Min ♀♀♀

Zubereitung

1 Skyr mit Rosenwasser gut verrühren und in 3 Förmchen gießen. Für ca. 4 Std. in das Gefrierfach stellen.

TIPP: Wer es etwas süßer mag, mischt 1–2 TL Kotányi Bourbon Vanillezucker dazu.

- 2 Vor dem Servieren die Förmchen aus dem Gefrierfach nehmen und antauen lassen.
- 3 Währenddessen die Pfirsiche entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit dem Wasser in einer kleinen Pfanne max. 2 Minuten dünsten. Curcuma, Zimt, Ingwer, Pfeffer und Muskatnuss hinzugeben und umrühren.

TIPP: Wer mag, kann statt der Pfirsiche Marillen oder Nektarinen verwenden.

4 Skyr aus den Förmchen auf Teller stürzen und die warmen Pfirsiche darüber verteilen.

