Kühler Rosenskyr mit Pfirsichen

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.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

400 g	Skyr
10	Tropfen Rosenwasser
2 Stk.	Pfirsiche
60 ml	Wasser
1 Pkg.	Vanillezucker Bourbon
2 TL	Curcuma gemahlen
1 TL	Zimt gemahlen
2 Prisen	Ingwer gemahlen
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz
1 Prise	Muskatnuss gemahlen