



Zimt-Kirschen mit Joghurt und Vollkorncrumble

🕒 20–30 Min   

Zubereitung

- 1 Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen und den Saft in einer Schüssel auffangen.
- 2 150 ml des Safts mit der Zimtstange in einem Topf aufkochen. 50 ml Saft mit der Maisstärke glattrühren und zum kochenden Saft geben. Unter ständigem Rühren 1 Minute kochen lassen.
- 3 Kirschen hinzugeben und erneut aufkochen. Auskühlen lassen und die Zimtstange entfernen.
- 4 In der Zwischenzeit das Joghurt mit Zimt, Honig und dem Mark der Vanilleschote gut vermischen.
- 5 Gläser bis zur Hälfte mit den Kirschen befüllen.
- 6 Joghurt darauf verteilen. Vollkornkekse mit den Fingern zerbröseln und auf dem Joghurt verteilen.
- 7 Mit Minze dekorieren und genießen.

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Sauerkirschen im Glas (Abtropfgewicht)
200 ml	Kirschsaft aus dem Glas
1 EL	Maisstärke
2 EL	Honig
350 g	Naturjoghurt
10 Stk.	Vollkornkekse
1 Stk.	♦ Zimt ganz
1 TL	♦ Zimt gemahlen
1 Stk.	♦ Vanille Bourbon Schote ganz

