



Winter - Dessert mit Kaki und Joghurt

- Zutaten: für 4 Portionen:

2	Kaki Früchte
3 Esslöffel	Rosinen
2	Äpfel
3 Esslöffel	Aprikosen-Konfitüre
3 Esslöffel	Apfelsaft
1 Esslöffel	Waldhonig-Likör
1 Prise	Anis
1 Teelöffel	Zimt
1 Päckchen	Vanillezucker
2 Becher	Joghurt

Zubereitung:

1. die Kaki in feine Scheiben schneiden
2. in einem Topf mit den Rosinen und dem Saft 3 Minuten köcheln lassen
3. die Äpfel entkernen, fein würfeln und in den Topf geben
4. die Aprikosen-Konfitüre und Gewürze zufügen
5. alles weitere 5 Minuten köcheln lassen
6. den Waldhonig-Likör unterrühren und den Kompott abkühlen lassen
7. in Gläser schichten, mit dem Kompott beginnen und je Glas einen halben Becher Joghurt zugeben
8. dazu schmeckt Weihnachtsgebäck.