

Joghurtcreme mit Nusscrumble nach Yotam Ottolenghi

Zutaten für ca. 6-8 Portionen, je nach Größe der Gläser:

Nusscrumble:

30 g	Vollkornmehl
30 g	Weizenmehl
45 g	Butterwürfel, kalt
40 g	braunen Zucker
75 g	Nüsse (z. B. Walnüsse), grob gehackt
	Prise Salz

Creme:

150 g	Sahne
130 g	griechischer Joghurt
80 g	Mascarpone
1 El	Zucker
1 TL	Vanillezucker
1 TL	Gewürz (z. B. arabisches Kaffeegewürz)

Kompott:

500 g	Früchte
	z. B. Aprikosen, Pflaumen ...
2 El	Zucker
1 El	Zitronensaft
1 El	Wasser

Zubereitung Crumble:

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Mehl, Butter, Zucker und Salz in einer Schüssel mit den Fingern zu feinen Krümeln verarbeiten.
3. Nüsse untermischen.
4. Streusel auf einem mit Backpapier belegtes Blech verteilen.

Im heißen Backofen etwa 10 bis 15 Minuten goldgelb und knusprig backen – abkühlen.

Zubereitung Creme:

1. Zutaten für die Creme etwa ½ bis 1 Minute aufschlagen bis sich weiche Spitzen bilden, wenn man den Schneebesen/Rührbesen herauszieht.
2. Kalt stellen.

Zubereitung Kompott:

1. Früchte waschen, entsprechend vorbereiten.
(Kerne oder Steine entfernen, in passend Stücke schneiden ...).
2. Zucker, Zitronensaft und Wasser aufkochen.
3. Früchte zugeben, unter gelegentlichem Rühren bei geringer Hitze köcheln lassen, bis der gewünschte Garpunkt erreicht ist.
Kompott abkühlen.
Kompott, Creme und Crumble schichtweise anrichten.