



## Aprikosen-Nuss-Joghurt

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 80 g Walnusskerne
- 600 g Griechischer Joghurt  
(10 % Fett)
- 200 g Aprikosen (Konserven)
- 1 Pk. Bourbon-Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- 1/2 TL Sternanis, gemahlen
- 1/2 EL Honig



## Zubereitung:

Walnusskerne grob hacken. In einer beschichteten Pfanne anrösten und anschließend auf einem Teller abkühlen lassen.

Joghurt, Zimt, Sternanis und Vanillezucker verrühren.  
Aprikosenfruchtfleisch in Spalten schneiden.

Joghurt in Gläser füllen.

Nüsse und Aprikosen darauf verteilen, mit Honig beträufeln und gleich servieren.

Guten Appetit!



PAUL RIEBECK  
STIFTUNG