



Joghurt mit Ahornhonig und Orangen Aroma

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 2m
- **Zubereitungszeit:** 4m
- **Fertig in** 6m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '6', 'cook_time' : '4m', 'prep_time' : '2m', 'servings' : '4', 'yield' : " " });
```

Zu säuerlichen Früchten wie Rhabarber, Crumbles, einfach und schnell

Zutaten

- 250 g griechischer, türkischer oder Bio-Joghurt
- 90 ml Ahornhonig
- 1 El geschlagene Sahne
- 2 El Orangenabrieb oder Zeste

Zubereitungsart

Schritt1

Den Joghurt mit dem Honig glatt rühren und mit Orangenabrieb aromatisieren, geschlagene Sahne unterheben.

Rezeptart: Dessertsoßen **Tags:** joghurt

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/joghurt-mit-ahornhonig-und-orangen-aroma/>