

Weihnachtsdessert

Zutaten:

150g Couscous

150ml Orangensaft

1 Prise Cumin

1 Prise Zimt

4 EL Rosinen

2 EL gehackte Mandeln

1 Pck Vanillezucker

Zucker, Zitronensaft

Apfelspalten aus 2 Äpfeln

Butter

2 Prise Salz



Zubereitung:

Orangensaft, Zitronenabrieb und Gewürze zusammen mit Couscous, Mandeln und Rosinen aufkochen lassen. Danach von der Kochstelle nehmen und zur Seite stellen. Vanillezucker hinzugeben. Apfelspalten schneiden. Butter in Pfanne erwärmen, Zucker hinzugeben. Zusammen karamellisieren. Den gequollenen Couscous mit etwas Butter vermengen, in eine Dessertschale füllen, in der Pfanne ausbraten (Immer ca. 4 Stück), dann Umdrehen. Nochmals ziehen lassen. Joghurt mit Honig mischen

Anrichten: Zuerst Couscousplätzchen, dann Joghurtsoße, darauf Apfelspalten.