



Orientalische Zimtcreme mit Datteln

ZUTATEN (für 4 Portionen)

- 150 g getrocknete Datteln
- 300 ml Orangensaft
- 1 TI Bio-Orangenschale
- 1 Msp. Zimtpulver
- 100 g Doppelrahmfrischkäse
- 300 g Sahnejoghurt
- 2 TI Pistazien

ZUBEREITUNG

Datteln entsteinen und klein würfeln. Mit Orangenschale, Zimt und Orangensaft in einem kleinen Topf aufkochen und bei milder Hitze 1 Min. köcheln. Dann alles mit dem Schneidstab fein pürieren und vollständig abkühlen lassen.

Frischkäse mit den Quirlen des Handrührers cremig rühren. Joghurt nach und nach unterrühren.

Dattelkompott in 4 Dessertgläser füllen. Die Joghurtcreme darauf verteilen und mit Pistazien bestreut servieren.

Den Joghurt unbedingt mit dem Dattelkompott löffeln. Da dieses sehr süß ist, kommt in den Joghurt kein Zucker.