



Baklavatrifle mit griechischem Joghurt und Granatapfel

Zeit gesamt
20min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Schlagsahne	100 ml
Sahnejoghurt Griechischer Art	500 g
Kretischer Mischblütenhonig	3 EL
Granatapfel	1 St.
Baklava	8 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. In einem hohen Gefäß Schlagsahne mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen steif schlagen. In einer Schüssel griechischen Joghurt mit 2 EL Blütenhonig verrühren und geschlagene Sahne unterheben. Joghurtcreme im Kühlschrank zum Durchkühlen beiseitestellen.
2. Granatapfel halbieren und mithilfe eines Löffels durch Klopfen Kerne von der Schale lösen. Baklavastücke klein würfeln.
3. Baklavawürfel, Joghurt und Granatapfelkerne schichtweise in Gläsern oder Schüsseln anrichten. Nach Belieben mit etwas vom Blütenhonig beträufeln und Baklavatrifle mit griechischem Joghurt und Granatapfel servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	520 kcal
Kohlenhydrate	72 g
Eiweiß	19 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	18 g