



Orientalische Zimt-Dattel-Creme

Für 4 Portionen

150 g Datteln (getrocknet)
300 ml Orangensaft
1 Tl Bio-Orangenschale
1 Msp. Zimt (gemahlen)
100 Doppelrahmfrischkäse
300 g Sahnejoghurt
2 Tl Pistazien

Zubereitung

1. 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.
2. Frischkäse mit den Quirlen des Handrührers cremig rühren. Joghurt nach und nach unterrühren.
3. Dattelkompott in 4 Dessertgläser füllen. Die Joghurtereme darauf verteilen und mit Pistazien bestreut servieren.
4. Den Joghurt unbedingt mit dem Dattelkompott löffeln. Da dieses sehr süß ist, kommt in den Joghurt kein Zucker.