



Mascarpone Joghurtcreme mit Mandelstreusel und Feigenkompott

Für 4 Personen

Zutaten:

Für das Feigenkompott:

5 reife Feigen
1 EL Zitronensaft
1 EL Zucker

Für die Streusel

40 g Weizenmehl
40 g Vollkornmehl
50 g kalte Butter, in kleine Würfel geschnitten
50 g brauner Zucker
1 Prise Salz
100g gehackte Mandeln

Für die Creme

150g Sahne
100g griechischer Joghurt
100 g Mascarpone
1 EL Zucker
½ Pck. Vanillezucker
½ TL gemahlener Kardamom

Zubereitung:

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen

Für das Feigenkompott die Feigen vierteln und sämtliche Zutaten in einen Topf geben 15- 20 Minuten unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze kochen, bis die Früchte weich sind. Im Anschluss abkühlen lassen.

Für die Streusel Mehl, Butter, Zucker und Salz mit den Fingern zu feinen Krümeln verarbeiten. Gehackte Mandeln unterheben und 15-20 Minuten backen lassen. Die Streusel auskühlen lassen.

Die Zutaten für die Creme in eine große Schüssel geben und kurz schlagen, bis sich weiche Spitzen bilden.

Streusel in ein Dessertglas oder-schüssel füllen, die Creme darüber geben und mit dem Feigenkompott abschließen.