



# Schichtdessert mit griechischem Sahnejoghurt

Zeit gesamt  
🕒 1h 15min

Zubereitungszeit  
🕒 30min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Blätterteig	1 St.
Butter	20 g
Zucker	100 g
Zimt	0.75 TL
Nussmischung	200 g
Wasser	30 g
Pistazien	50 g
Sahnejoghurt Griechischer Art	500 g
Honig	100 g
Orangepaste	1 EL
Vanilleextrakt	1 TL

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlere Pfanne, Dessertgläser

### 1. Vorbereitung

Heize den Ofen auf 200°C O/U vor.

### 2. Blätterteigschicht

Rolle den Blätterteig auf einem Backblech aus und bestreibe ihn mit der flüssigen Butter. Vermische 50 g Zucker und 0,5 TL Zimt und streue die Mischung über den Blätterteig. Backe den Blätterteig im vorgeheizten Ofen für etwa 15 Minuten, bis die obere Schicht karamellisiert ist. Nimm den Blätterteig aus dem Ofen und lasse ihn abkühlen.

### 3. Knuspernüsse

Verrühre die Nussmischung mit 50 g Zucker, 1 Prise Zimt und Wasser in einer beschichteten Pfanne und stelle den Herd auf höchste Stufe. Lasse das Wasser unter ständigem Rühren einkochen, bis es verdampft ist. Die Zuckerschicht legt sich dabei trocken um die Nüsse. Schalte den Herd auf mittlere Stufe und lasse den Zucker karamellisieren. Nimm die Nüsse aus der Pfanne, breite sie auf einem Backpapier oder einer Backfolie aus und lasse sie abkühlen. Hacke sie anschließend mit den Pistazien grob klein.

### 4. Joghurtcreme

Verrühre den griechischen Joghurt mit dem Honig, der Orangepaste und dem Vanilleextrakt.

## 5. Dessert schichten

Zerkleinere die Blätterteigschicht in grobe Stücke. Fülle zuerst etwas Joghurt in Dessertgläser und schichte das Dessert dann mit den Knuspernüssen und der Blätterteigschicht dekorativ in die Gläser. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Tipp: Schichte das Dessert erst kurz vor dem Servieren, so bleibt der Blätterteig schön knusprig. Du kannst alle Komponenten vorbereiten und die Joghurtcreme bis zum Servieren im Kühlschrank lagern.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	963 kcal
Kohlenhydrate	85 g
Eiweiß	28 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	57 g