

Pfirsich-Joghurt-Dessert mit Eierlikör und Knusperflocken

Zutaten

Zutaten für 4 Personen:

- 2 EL brauner Zucker
- 2 EL Butter
- 50 g gehackte Mandeln
- 100 g kernige Haferflocken
- 2 EL flüssiger Honig (sehr gut schmeckt Akazienhonig)
- ½ TL Zimt
- 600 g griechischer Joghurt
- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 Dose (850 g) Pfirsiche



Zubereitung

Zucker und Butter in einem Topf erhitzen, bis der Zucker schön gelöst ist. Die Mandeln, Haferflocken und den Honig unterrühren und am Schluss mit Zimt abschmecken. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
Joghurt und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren.
Die Pfirsiche abtropfen lassen und pürieren.

Dann Joghurt und Pfirsichpüree in Gläser schichten und kurz vor dem Servieren die knusprigen Streusel oben drauf geben.

Übrigens benötigt die Joghurtmasse keinen extra Zucker, da die Knusperstreusel angenehm süß sind :-)

[Link zum Rezept: Pfirsich-Joghurt-Dessert mit Eierlikör und Knusperflocken](#)