Desserts / Duitsland

# Yoghurtglaasjes met peer en abrikoos · Duitsland

Gekookt fruit, romige yoghurt en geroosterde havervlokken in laagjes, als dessertvariatie geïnspireerd op Duitsland.

**Tijd** 25 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 600 g naturelyoghurt van gepasteuriseerde melk
- ☐ 250 g peer
- ☐ 250 g abrikoos zonder pit
- ☐ 60 ml water
- ☐ 80 g havervlokken
- ☐ 40 g honing
- ☐ 2 g gemalen kaneel

## Zo maak je het.

**01** Snijd de peer en abrikoos zonder pit klein. Laat ze met het water 10 minuten zacht koken.

**02** Laat het fruit afkoelen. Rooster intussen de havervlokken enkele minuten in een droge koekenpan en laat eveneens afkoelen.

**03** Meng de yoghurt met de zoete smaakmaker en de helft van de honing.

**04** Maak laagjes van yoghurt, afgekoeld fruit en havervlokken. Druppel de overige honing erover en serveer direct.

**AI-uitgewerkt, niet in een keuken getest.**

**Recept & herkomst** DVS Recipe Studio / DVS Recipe Studio · AI-developed variation / CC0 1.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC0 1.0
recipes.dvs-services.be / studio-de-22-07-288a1c7