

# Vanille-Joghurt-Bavarois mit Pistazien



Zeitaufwand: >30 min

## ZUTATEN FÜR 4 BAVAROIS

*Bavarois*

100 g Kristallzucker

200 ml Vollrahm

1 Vanilleschote, Samen herausgekratzt

2 Gelatineblätter

400 g Büffeljoghurt (oder griechisches Joghurt)

100 g Pistazien, grob gehackt

*Safran-Kardamom-Honig-Sirup*

100 g Orangenblütenhonig

1/2 TL Kardamomsamen, zerdrückt

1 Prise Safranfäden

## VANILLE-JOGHURT-BAVAROIS ZUBEREITEN

Gelatineblätter in kaltem Wasser 3–5 min aufweichen.

100 ml Rahm mit dem Zucker, den ausgekratzen Vanilleschoten und Vanillesamen in einem Topf aufkochen lassen. Vom Herd nehmen. Wasser aus der Gelatine ausdrücken, zur Rahmmischung geben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat, ca. 1 min.

Joghurt in eine grosse Schüssel geben und glatt rühren. Die Rahmmischung dazugeben und erneut glatt rühren. Vanilleschote entfernen und die Mischung an einem kühlen Ort 20–30 min ruhen lassen. Ab und zu umrühren, bis sie eindickt.

Restlichen Rahm so lange schlagen, bis sich weiche Spitzen bilden. Dann den Rahm mit dem Schneebesen vorsichtig unter die Joghurtmasse heben.

Die Bavarois-Masse in vier Puddingformen oder Gläser (125 ml) giessen und zum Festwerden in den Kühlschrank stellen, ca. 6 h oder über Nacht.

## SAFRAN-KARDAMOM-HONIG-SIRUP KOCHEN

Den Honig mit den Gewürzen in einem Topf zum Kochen bringen. Leicht abkühlen lassen. Je nach Dicke des Honigs nach Belieben einen oder zwei Teelöffel Wasser hinzufügen, damit ein dickflüssiger Sirup entsteht.

## SERVIEREN

Die Puddingformen kurz in heisses Wasser tauchen und die Bavarois sofort auf Teller stürzen. Mit etwas Honigsirup übergiessen und mit den Pistazien bestreuen.



Jetzt mehr  
entdecken  
[delicuisine.ch](http://delicuisine.ch)

*Delicuisine*

