



Rezept für 10 Personen

Joghurt-Creme & Pflaumen-Feigen-Kompott

200 g Sahne	Alle Zutaten in einer Rührschüssel ca. 1 Minute aufschlagen und kalt stellen.
400 g Joghurt, 10%	
250 g Mascarpone	
2 EL Zucker	
40 g Vanillezucker	
600 g Pflaumen	Pflaumen waschen, vierteln und entkernen. Feigen vierteln.
4 Feigen	Mit Zucker und Saft einer Zitrone in einen Topf geben und die Gewürze
4 EL Zucker	in einem Sieb oder Teebeutel zufügen.
1 Zitrone	Bei mittlerer Hitze leicht vor sich hin köcheln lassen.
Gem. Kardamom	Sollte zuviel Flüssigkeit entstehen, abgiessen und in einen anderen Topf
2 Sternanis	einköcheln lassen und danach wieder zu dem Obst geben.
1 Zimtstange	
200 g Halva	Halva klein bröseln.
Rosenblüten	Alles zusammen in einem Glas anrichten und mit Rosenblüten dekorieren.