

Joghurt mit Vanillesirup



Zubereitung

1. Zitrone auspressen. Zitronensaft, Zucker und Wasser aufkochen. Unter Aufsicht bei grosser Hitze kochen, bis der Sirup goldgelb caramelisiert. Vanilleschote längs halbieren, Mark herauskratzen. Schote und Mark in den Sirup geben. Vanillesirup auskühlen lassen. Mit Joghurt servieren.

Zubereitungszeit

20 Minuten + auskühlen lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 170 kcal

Eiweiss: 7 g

Fett: 7 g

Kohlenhydrate: 21 g

Tipps zu diesem Rezept

- [Stichfestes Joghurt nature](#)

Zutaten für 6 Portionen

- 0.5 Zitrone
- 4 EL Zucker
- 1 dl Wasser
- 1 Vanilleschote
- 6 stichfeste Joghurts à ca. 150 g