

Karamellisierter Joghurt

aus dem Ofen

Zutaten

- 250 g griechischer Joghurt (10 %)
- 1 Ei
- 35 g Zucker
- $\frac{1}{2}$ TL Vanilleextrakt
- 1 Prise Salz

Zubereitung

- 1 Alle Zutaten in einer Schüssel nur so lange verrühren, bis eine glatte Masse entsteht.
- 2 Masse in gebutterte Cocottes füllen.
- 3 Cocottes in ein Wasserbad stellen und bei 160 °C Umluft 35–40 Minuten backen.
- 4 Herausnehmen, vollständig abkühlen lassen und anschließend mindestens 2 Stunden kalt stellen.
- 5 Gut gekühlt servieren, nach Wunsch mit Früchten oder Nüssen.