

Zutatenliste

Eine etwas andere Lasagne

Anzahl	Einheit	Zutat
125	g	Kokos-Zwieback
1.00	Becher	Naturjoghurt (1,5%)
1.00	Becher	süße Sahne
1.00	ganze	Mango (oder anderes Obst)
1.00	TI	Honig
150.00	g	Zucker
0.00		Zimt-Zucker
0.00		Orangensaft (oder einen anderen Saft)
200.00	g	Haselnüsse (gemahlen)

Zubereitung

Den Joghurt in eine Schüssel geben, mit Honig, Zimt und Zucker abschmecken. Die Mango schälen, in Würfel schneiden und unter den Joghurt rühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Joghurtmasse heben.

Kokoszwieback in den Saft tunken und in eine Auflaufform legen. Etwas von der Joghurtmischung darüber verteilen. Darauf wieder getränkten Zwieback und darauf Joghurt. Dies so lange wiederholen, bis die Form fast voll ist oder die Zutaten aufgebraucht sind.

Die gemahlene Haselnüsse und den Zucker im Topf karamellisieren lassen und über der Lasagne verteilen. Die Lasagne in den Kühlschrank stellen und nach ca. einer Stunde servieren.