

<h2>Birnen im Schoko-Joghurt</h2>		
<ul style="list-style-type: none"> • Die Birne schälen, entkernen und klein würfeln. In einem kleinen Topf mit Apfel- und Zitronensaft mischen. Bei höchster Hitze einmal aufkochen, sofort die Hitze abschalten und 5 Minuten auf dem Hitzefeld durchziehen lassen. Die Birnenstücke über einem Sieb abschütten und abtropfen lassen - den aufgefangenen Saft anderweitig verwenden. • In einer Schüssel Milch, Salz, Vanillezucker und einen Teil der Raspelschokolade verrühren und in der Mikrowelle 30 Sekunden bei 800 Watt erwärmen. Herausnehmen, noch mal umrühren und den Joghurt gleichmäßig untermischen. • Den Schokojoghurt in Gläser füllen, die Birnenstücke auf den Joghurt legen, die restliche Raspelschoko darüber streuen und evtl. mit Minzeblättchen garnieren. 		<p>Zutaten für 4 Portionen:</p> <p>2 Birne(n), reif 4 EL Apfelsaft 2 Spritzer Zitronensaft 8 EL Milch 2 Prise(n) Salz 2 Tüte/n Vanillezucker 50 g Schokoladenraspel 500 g Joghurt</p>
<p>Arbeitszeit: ca. 10 Min. Kochzeit: ca. 4 Minuten</p>		