

> Süßer Kaffee Couscous

schnelle und raffinierte Kleinigkeit mit Wow-Effekt



ZUTATEN:

4 Portionen

300 g	Couscous
3 EL	NATURATA Vollrohrzucker
4 TL	NATURATA Dinkelkaffee, instant
1 Stück	NATURATA Bourbon Vanilleschote
100 g	Mandeln gehackt
75 g	Mandeln ganz
2 Stück	Äpfel
1 Stück	Granatapfel
1 TL	Zimt
75 g	Butter
2 Stück	Feigen
4 EL	NATURATA Ahornsirup, Grad A, mild

ZUBEREITUNG

- 1.** Couscous mit NATURATA Zucker, NATURATA Dinkelkaffee, instant und Mark der NATURATA Vanilleschote in einer Schüssel vermengen. Mit der auf der Couscous Packung angegebenen Menge kochendem Wasser aufgießen und quellen lassen.
- 2.** 50 g Butter in kleinen Flöckchen hinzufügen und mit dem gequollenen Couscous vermengen. Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. 25 g Butter mit Zimt in einer Pfanne erhitzen, Apfelwürfel hinzufügen und kurz karamellisieren.
- 3.** Gehackte sowie ganze Mandeln in einer Pfanne leicht anrösten. Granatapfel öffnen und entkernen. Feigen vierteln und in einer Pfanne mit dem NATURATA Ahornsirup karamellisieren. Couscous mit den karamellisierten Äpfeln, den gerösteten Mandeln und den Granatapfelkernen vermengen und im Anschluss auf vier Schalen verteilen und den Feigenspalten garnieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten