

Süßes Bulgurdessert



Einige Zutaten zum Bulgurdessert

Ich habe experimentiert. Die Packung mit Bulgur stand vor mir, sprach mich an und ich dachte die ganze Zeit, da muss man auch ein Dessert daraus zubereiten können. Ein Foto des fertigen Bulgurdesserts gibt es diesmal nicht, das zubereitete Dessert ist nicht sehr fotogen und sieht wie ein besserer Reisbrei aus ...

Zutaten:

- 2 gehäufte EL Bulgur
- 3 getrocknete Aprikosen
- 3 getrocknete Datteln
- $\frac{1}{2}$ Handvoll Rosinen
- 10 Mandeln
- 4 gehäufte EL türkischer Joghurt, 3,5 %
- 50 ml Sahne

- 1 Prise frischer Muskat
- 1 Prise Zimt
- $\frac{1}{2}$ EL Harissapaste
- $\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel
- 1 Prise Salz
- 2–3 EL Honig

Einweichzeit: 3 Std. | **Zubereitungszeit:** 30 Min.

Lassen Sie die getrockneten Aprikosen einige Stunden in kaltem Wasser einweichen. Geben Sie dann den Bulgur in eine kleine Schüssel und übergießen Sie ihn mit kochendem Wasser. 10 Minuten ziehen lassen. Schütten Sie dann das Wasser weg.

Eingeweichte Aprikosen, Datteln und Mandeln kleinschneiden. Geben Sie alles zu dem Bulgur hinzu, ebenso die Rosinen. Dann den Joghurt und die Sahne. Alles kräftig vermischen.

Würzen Sie alles mit einer Prise Muskat, Zimt und dem Kreuzkümmel. Die Harissapaste soll für ein wenig Schärfe im Hintergrund sorgen und die Süße des Honigs kontrastieren. Und wie man bei jeder guten Salatzwürze auch eine Prise Zucker hinzugibt, gibt man auch eine kleine Prise Salz zu einem süßen Dessert, das den Geschmack noch untermauert. Nun geben Sie noch den Honig hinzu. Sie können das Dessert sofort servieren und essen, oder es über Nacht im Kühlschrank ein wenig mehr Geschmack ziehen lassen und dann erst servieren. Das Dessert ist sicherlich noch „ausbaufähig“, zum Beispiel mehr oder weniger süß, wie Sie es mögen.