

# Hangop mit Kirschpflaumen und Vla

## Für 4 Personen

500 g Hangop (remiger Joghurt)	300 g Kirschpflaumen	500 g Vla (Vanille-Pudding)
200 g fries. Anis-Kekse	2 Zweige Basilikum	2 Zweige Zitronenmelisse
2 Zweige Minze	2 3 EL Rapsöl	4 Basilikumspitzen

Die Kirschpflaumen waschen und entkernen. Wer mag, kann den Hangop nach Geschmack noch mit Puderzucker und/oder Zitronensaft abschmecken. Die Kekse mit dem Messer grob hacken. Basilikum, Zitronenmelisse und Minze waschen, die Blätter abzupfen und fein hacken, dann mit dem Rapsöl vermischen.

Anrichten: In schöne Gläser je 3 bis 4 Esslöffel des Hangop einfüllen, darauf je zwei Esslöffel der halbierten Kirschpflaumen verteilen. Ein Esslöffel des Kräuter-Öls in die Mitte geben. Großzügig die gehackten friesischen Kekse darüber streuen. Je eine 3 cm hohe Schicht Vla in die Gläser füllen. Mit Basilikumspitzen garnieren.

Tipp: Vla dabei vorsichtig über einen Löffelrücken hineingleiten lassen, damit sich die einzelnen Schichten nicht vermischen.

Björn Freitag und Frank Buchholz am 11. November 2024