



# Süßer Kaffee Couscous

---

Eine raffinierte Kleinigkeit mit Wow-Effekt

## 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: Kurz

## Zutaten (4)

### *Naturata Zutaten*

- 3 EL Sucanat Vollrohrzucker
- 4 TL Dinkelkaffee, instant, Dose
- 1 Stück Bourbon Vanilleschote
- 4 EL Ahornsirup Grad A, mild

### **Weitere Zutaten**

- 300 g Couscous
- 100 g Mandeln, gehackt
- 75 g Mandeln, ganz
- 2 Stück Äpfel
- 1 Stück Granatapfel
- 1 TL Zimt
- 75 g Butter
- 2 Stück Feigen