Couscous mit Trockenfrüchten

Das Couscous mit Trockenfrüchten ist eine fruchtig, süße Spezialität. Dieses orientalische Rezept bringt Abwechslung in deinem Speiseplan.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

150 g	Couscous
200 ml	Wasser
1 EL	Zucker
50 ml	Wasser
1 EL	Zitronensaft
6 Stk.	Marillen (getrocknet)
6 Stk.	Datteln (getrocknet, entsteint)
1 EL	Rosinen (oder Sultaninen)
1 EL	Mandeln
1 EL	Pinienkerne
1 Prise	Zimt

Zubereitung

1. Das **Couscous** mit dem kochendem Wasser übergießen und zirka 10-15 Minuten quellen lassen.

2. Wasser mit Zucker und Zitronensaft erhitzen und etwa 10 Minuten einkochen lassen und von der Hitze nehmen.

3. Die getrockneten Marillen und Datteln in kleine Stücke schneiden, die Mandeln zerhacken. Zusammen mit den Rosinen, Pinienkerne und Zimt zum Sirup geben und weiter abkühlen lassen.

4. Abschließend mit dem aufgelockerten Couscous vermengen und servieren.

Tipp

Das Sirup für das Couscous kann man noch zusätzlich mit Rosenwasser oder Orangenblütenwasser verfeinern.