



Frucht-Kaltschale mit Vanillennocken

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kirschen, frisch	200 g
Rhabarber	100 g
Johannisbeeren, frisch	125 g
Erdbeeren	100 g
Himbeeren, frisch	125 g
Wassermelone	250 g
Weißwein, trocken	300 ml
Puderzucker	150 g
Speisestärke	1 TL
Vanilleschote	1 St.
Frischkäse, natur	100 g
Crème fraîche	50 g
Honig	20 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf

1. Kirschen waschen, halbieren und entsteinen. Rhabarber waschen, faserige Schale abziehen und in Scheiben schneiden. Johannisbeeren waschen und von den Rispen streifen. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und vierteln. Himbeeren waschen, ggf. verlesen. Melone halbieren, entkernen und Kugeln ausstechen.

2. In einem Topf Wein mit 100 g Puderzucker auf mittlerer Stufe aufkochen. Kirschen und Rhabarber darin 3–4 Min. garen. Johannisbeeren zugeben und weitere 1–2 Min. garen. In einer Schüssel Stärke mit wenig kaltem Wasser verrühren, Kaltschale damit leicht andicken. Erdbeeren zugeben und abkühlen lassen, dann kühl stellen. Himbeeren und Melone anschließend unterrühren.

3. Inzwischen Vanilleschote längs einritzen und mit einer Messerspitze Vanillemark herauskratzen. In einer Schüssel übrigen Puderzucker mit Frischkäse, Crème fraîche, Honig und Vanillemark verrühren. Mit 2 Teelöffeln kleine Nocken davon abstechen und auf der Kaltschale anrichten.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	375 kcal
Kohlenhydrate	68 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	5 g