



Frucht-Kaltschale mit Vanillenocken

Zeit gesamt
30minZubereitungszeit
30minSchwierigkeit
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 |