

Joghurtfondue mit Früchten

Sonstige Gerichte » Fondue

Zutaten (4 Personen)

- » 2 Berliner
- » 250g Joghurt (natur)
- » 250g Crème fraîche
- » 1 EL Stärke
- » 2 EL Honig
- » 1 Zitrone(n)
- » 100g Ananas
- » 100g Apfel/Äpfel
- » 100g Erdbeeren
- » 100g Kiwi(s)
- » 100g Weintrauben
- » 100g Banane(n)
- » 100g Nektarine(n)
- » 100g Kirschen (süß)

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Die ungefüllten Berliner in mundgerechte Stücke schneiden und in einem Schälchen anrichten.

2. Joghurt und Crème fraîche in einer Schüssel verrühren. Die Stärke zufügen und alles glatt rühren. Mit dem Honig süßen. Die Zitrone heiß waschen und trockentupfen. Von einer Fruchthälfte die Schale abreiben, von der anderen die Schale mit einem Zestenreißer in feinen Streifen abziehen. Die abgeriebene Zitronenschale unter den Joghurt ziehen.

3. Die Früchte abbrausen und putzen. Kleine Exemplare ganz lassen, größere in Spalten, Scheiben oder Stücke schneiden. Dabei evtl. mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit sie sich nicht verfärben, und auf einer Platte anrichten.

4. Die Joghurtmischung in einen Fonduetopf füllen und bei schwacher Hitze unter Rühren erhitzen, bis der Joghurt cremeig ist. Er darf aber nicht kochen! Auf dem Rechaud heiß halten. Mit den Zitronenzesten bestreuen. Berliner bzw. Früchte aufspießen und durch die Joghurtmasse ziehen.

Nährwerte: 450kcal/E7g/F26g/KH48g pro Portion

angelegt am: 05.03.2005

Rezept-Nr: 1613

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke