

Rezept Cremiges Fruchtdessert

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Schmeckt Klein & Groß
- Fruchtig & cremig
- Sommerliche Dessertidee

Beschreibung

Zutatenliste

1. Schritt

- | | |
|-------|---|
| 100 g | selbstgemachter Joghurt (Eigenbeschaffung) |
| 200 g | selbstgemachter Quark (Eigenbeschaffung) |

2. Schritt

- | | |
|--------|---|
| 1 Btl. | Götterspeise, Himbeergeschmack |
| 250 ml | stilles Wasser, zum Vorlösen der Götterspeise (Eigenbeschaffung) |
| 80 g | Zucker (Eigenbeschaffung) |

3. Schritt

- | | |
|--------------------|---|
| 40 g oder
40 ml | Honig (Eigenbeschaffung) |
| 0 Stck. | Zitronensaft, von 1/2 Zitrone (Eigenbeschaffung) |

4. Schritt

- | | |
|--------|--|
| 150 g | FrISCHE Früchte oder Beeren, Himbeeren (Eigenbeschaffung) |
| 150 g | FrISCHE Früchte oder Beeren, Erdbeeren (Eigenbeschaffung) |
| | FrISCHE Früchte oder Beeren, 2 Kiwis (Eigenbeschaffung) |
| 200 ml | Schlagsahne (Eigenbeschaffung) |

Zubereitung



1. Den Joghurt sowie den Quark nach dem Grundrezept am Vortag der Zubereitung herstellen.
2. Die Götterspeise in 250 ml kaltes Wasser einrühren und ca. 5 Minuten quellen lassen. Dann den Zucker zugeben und unter Wärmezufuhr auflösen. Achtung: Nicht kochen!
3. Anschließend Quark, Joghurt, Honig und etwas Zitronensaft verrühren und nach und nach ganz vorsichtig unter die aufgelöste Götterspeisenmasse rühren. Danach die Masse kaltstellen.
4. Die Früchte kleinschneiden, mit dem Zitronensaft pürieren und ebenfalls kaltstellen.
5. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. In Becher schichten und nach Belieben mit Beeren verzieren.

Mehr Informationen




Artikelnummer	002100450
Schwierigkeit	Mittel
Dauer	00:30
Variante	1 L
Signal Wort	Nein
Package Amount	1.000000

Preise



1. Schritt

	selbstgemachter Quark	0,00 €
	selbstgemachter Joghurt	0,00 €

2. Schritt

	Zucker	0,00 €
	stilles Wasser	0,00 €
	Götterspeise	0,00 €

3. Schritt

	Zitronensaft	0,00 €
	Honig	0,00 €

4. Schritt

	Schlagsahne	0,00 €
	Frische Früchte oder Beeren	0,00 €

Thermometer 200 mm bis 100 °C, 1 St.

4,95 €



- Perfekt für DIY-Projekte wie Kosmetik und Seifenherstellung
- Ungiftige Füllung aus gefärbtem Alkohol – sicher und zuverlässig
- Aus robustem Klarglas für einfache Reinigung und langlebigen Einsatz
- Präzise Temperaturen bis 100 °C für vielseitige Anwendungen
- Praktische Länge von 200 mm – passt in Tiegel und Flaschen

