

Mango-Joghurt

Zutaten für 6 Portionen:

500g Joghurt
1 Mango
50g Zucker
Saft einer Limette oder Zitrone
50g Schokoraspel
50g gehackte Pistazien
1 TL Kaffeebohnen
1 TL Kardamomsamen

Zubereitung:

Den Joghurt mit dem Limettensaft und Zucker cremig rühren, Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern schneiden, klein würfeln und unter den Joghurt geben. Kaffeebohnen und Kardamomsamen im Mörser zerstoßen und in die Dessertschalen geben. Darauf kommt der Mangojoghurt. Die Schokoraspel und Pistazien werden vermischt und auf den Joghurt gestreut. Bis zum Servieren kaltstellen.

Wassermelonen-Bowle

Zutaten:

1 kleine Wassermelone
1 Flasche Sangria
1 Flasche Sekt

Zubereitung:

Die Wassermelone in mundgerechte Stücke schneiden und in ein Bowlengefäß geben. Sangria dazugeben und 2 – 3 Std. stehenlassen. Vor dem Servieren mit dem gekühlten Sekt auffüllen. Gekühlt serviert eine spritzige Erfrischung auf der nächsten Sommerparty!

Gebratene Honigfrüchte

Zutaten:

1 kleine Ananas
2 Bananen
2 Orangen
2-3 EL Butter
3 EL Honig
1 EL gehackte Pistazien

Zubereitung:

Ananas schälen, in Scheiben schneiden und den harten Kern entfernen. Die Bananen schälen, in jeweils 3 Stücke schneiden und längs halbieren, die Orangen dick schälen, dass die weiße Haut entfernt wird und dann die Fruchtfilets mit einem scharfen Messer ausschneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Früchte von allen Seiten anbraten, dabei mit dem Honig beträufeln. Mit Pistazien bestreut servieren.

Tropenfrüchte mit Cornflakes-Baiser

Zutaten für 12 Pers.:

1,5 kg tropische Früchte (frisch oder Konserve)
Saft von 2 Zitronen,
6 Eiweiß
200 g Puderzucker
80 g Cornflakes

Zubereitung:

Abgetropfte Früchte in mundgerechte Stücke schneiden. Saft einer Zitrone und 6 EL Fruchtsaft vermischen und vorsichtig unter das Obst heben. In 2 feuerfeste Formen füllen.

Das Eiweiß mit Zitronensaft und Puderzucker sehr steif schlagen. Die Cornflakes bis auf 4 EL zerbröseln und unter den Schnee heben. Die Masse auf die Früchte streichen und mit den übrigen Cornflakes bestreuen. Im Ofen etwa 5 Min.

überbacken bis der Eischnee goldbraun ist. Sofort servieren.

Der Schnee kann auch mit dem Grill gebräunt werden. Vorsichtig, da dies sehr schnell geht.

Marmorkuchen mit Ananas

Zutaten:

250 g Fett
225 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
4 Eier
400 g Mehl
1 Prise Salz
½ Päckchen Backpulver
75 ml und 2 – 3 EL Milch
30 g Kakao
3 Dosen Ananasringe

Zubereitung:

Ananas gut abtropfen lassen. Aus Fett, 200 g Zucker, Van.-Zucker, Salz, Eier, Mehl und Backpulver einen Rührteig herstellen. 75 ml Milch unterrühren. Die Hälfte des Teiges auf ein gefettetes Backblech streichen.

Unter den restlichen Teig 25 g Zucker, Kakao und 2-3 EL Milch unterrühren. Auf die helle Teigschicht streichen und mit einer Gabel durchziehen und wieder glattstreichen. Die Ananasringe auf dem Teig verteilen.

Kuchen im vorgeheizten Backofen 30 Min. backen. (175 °C / bei Umluft 150 °C / bei Gas Stufe 2). Auskühlen lassen und nach Belieben die Früchte mit Tortenguss aus dem aufgefangenen Saft bestreichen.

Mit Schlagsahne servieren.