

REZEPT FÜR FRÜCHTE MIT KAKAO-KOKOS-GLASUR



FRÜCHTE MIT KAKAO-KOKOS-GLASUR

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 30 Stück | 40 Min. | + Kühlzeit

Zutaten

- 250 g Erdbeeren
- 150 g grüne und blaue Weintrauben
- 100 g Physalis
- 250 g frische Ananas
- einige Holzspieße

Für die Glasur:

- 200 g Kokosöl
- 140 g SweetFamily Puderzucker
- 1 gehäufter EL Kakao
- 150 g SweetFamily Brauner Zucker
- 100 g Kokosraspel



4653

ZUBEREITUNG

122

Kcal

Pro Stück ca.

0

Gramm

Eiweiß

12

Gramm

Kohlenhydrate

8

Gramm

Fett

1. [Erdbeeren](#) und Weintrauben waschen und abtropfen lassen. Jeweils 2-3 Weintrauben zusammen von den Stielen lösen. Physalisblätter nach hinten aufbiegen und hochdrehen, Physalis vorsichtig waschen und trocken tupfen. Ananas schälen, vierteln und Strunk herausschneiden. Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Holzspießchen in die Früchte stecken.
2. Kokosöl bei niedriger Hitze schmelzen. Puderzucker und Kakao zufügen, glatt rühren und Topf vom Herd nehmen.
3. [Braunen Zucker](#) und Kokosraspel auf 2 große Teller geben.
4. Früchte erst in die Glasur tauchen, etwas abtropfen lassen, dann in den braunen Zucker oder die Kokosraspel setzen. Teller kurz in den Kühlschrank stellen, bis die Glasur fest ist. Dann Früchte herausheben und bis zum Servieren kühl stellen.

Tipp für Erdbeer-Fans:

Natürlich schmeckt das Rezept auch nur mit frischen Erdbeeren lecker – die Glasur reicht für ca. 750 g Beeren.