REZEPT FÜR FRÜCHTE MIT KAKAO-KOKOS-GLASUR | SWEETFAMILY

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

ZUBEREITUNG

122 Kcal	0 Gramm	12 Gramm	8 Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	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 iIn 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.