

## Geeiste Frucht-Hüpfchen

Für die Silikon Mini Gugelhupfform 6er :

**Zutaten:**

200 g Nektarinen  
30 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches  
Orangenschalen-Aroma  
1 1/2 Be. Dr. Oetker Crème double (etwa 190 g)

**Beerensoße:**

250 g Brombeeren  
150 g Heidelbeeren  
100 g schwarze Johannisbeeren  
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße  
Vanille-Geschmack ohne Kochen  
100 ml schwarzer Johannisbeerlikör (Cassis)  
oder Johannisbeernektar

**Zum Verzieren:**

1 Nektarine  
1/2 Be. Dr. Oetker Crème double (etwa 60 g)



etwa 6 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipps:

- Anstatt der Nektarinen können Sie auch die gleiche Menge Pfirsiche oder Aprikosen verwenden.
- Die Hüpfchen lassen sich gut auf Vorrat zubereiten und 2-3 Wochen einfrieren. Vor dem Servieren nehmen Sie die gewünschte Anzahl einfach etwa 30 Min. aus dem Gefrierfach.
- Für die Beerensoße können Sie auch 500 g tiefgekühlte gemischte Beeren verwenden. Diese aufgetaut pürieren und wie im Rezept beschrieben weiterverarbeiten.
- Eine schnelle Soßenvariante ist Dr. Oetker Bourbon Vanillesoße aus dem Kühlregal.

**1. Vorbereiten:** Silikonform mit kaltem Wasser ausspülen und auf ein Brett stellen. Nektarinen waschen, entsteinen und klein schneiden.

**2. Zubereiten:** Nektarinenstücke mit den übrigen Zutaten in einem Rührbecher pürieren. Die Fruchtmasse in die Form füllen und auf dem Brett mind. 2 Std. ins Gefrierfach stellen.

**3. Beerensoße:** Brombeeren verlesen, Heidelbeeren und Johannisbeeren waschen. Beeren pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Soßenpulver mit dem Beerenpüree mit einem Schneebesen kräftig verrühren. Dann Likör oder Nektar unterrühren. Sollte die Soße noch zu dickflüssig sein, einfach etwas mehr Likör oder Nektar unterrühren.

**4. Verzieren:** Nektarine waschen, entsteinen und in Spalten schneiden. Gefrorene Gugelhupfe vorsichtig aus der Form lösen und auf Tellern mit der Beerensoße, Nektarinspalten und Crème double anrichten.

Pro Portion / Stück: E: 2 g, F: 18 g, Kh: 30 g, kJ: 1.390, kcal: 334