

Geeiste Frucht-Hüpfchen

Eisiges Nektarinendessert mit Beerensoße

etwa 6 Stück



gelingt leicht

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Silikon-Mini Gugelhupfform 6er:

Silikon Mini Gugelhupfform, 6er

Zutaten:

200 g Nektarinen
30 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
etwa 180 g Dr. Oetker Crème double

Beerensoße:

250 g Brombeeren
150 g Heidelbeeren (Blaubeeren)
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
etwa 60 g Dr. Oetker Crème double

1 Vorbereiten:

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

2 Zubereiten:

Nektarinstücke 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.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- 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.

