Erfrischende Sommerrezepte

Schwimmende Früchte „Ganz in rot“

Angerichtet mit Ocean Spray Cranberry und Cayennepfeffer

Zubereitungszeit

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Kochzeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Personen:
1 L Ocean Spray Cranberry Classic
100 g Zucker
abgeriebene Schale einer Zitrone
abgeriebene Schale einer Orange
5 Blätter Minze
1 Vanilleschote
500g rote Früchte der Saison
(Erdbeere, Himbeeren, Johannisbeeren, Wassermelone, Kirschen...)
Joghurteis
Cayennepfeffer

Zubereitung

•Den Cranberrysaft zum Kochen bringen, Zucker, Zitronenschale, Orangenschale und Minzblätter hinzugeben. Vanilleschote aufschneiden und ebenfalls hinzufügen. Aufkochen lassen. Danach durch ein Sieb passieren, den Saft auffangen und kalt stellen. Diese Arbeitsschritte können am Vortag durchgeführt werden.

•Rote Früchte waschen und klein schneiden, falls erforderlich. Die Früchte auf vier Schalen verteilen und den am Vortag gemachten Cranberry-Sirup darüber verteilen.

•Einen Löffel voll Joghurteis (oder Frischkäse) auf die Früchte geben und mit einer Prise Cayennepfeffer bestreuen.

Tipp: Garnieren Sie das Dessert mit frischen Minzblättern

Pressekontakt: fischerAppelt Kommunikation GmbH, Julia Reichert, Tel + 49 (0) 69 427 26 16 825, Fax +49 (0) 68 427 26 16 822, E-Mail jr@fischerappelt.de