

FRÜCHTE MIT KAKAO-KOKOS-GLASUR



FRÜCHTE MIT KAKAO-KOKOS-GLASUR

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 30 Stück: | 40 Min.

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
- 150 g SweetFamily Kakao-Puderzucker
- 150 g SweetFamily Brauner Zucker
- 100 g Kokosraspel



_141

ZUBEREITUNG

122

Kcal

Stück

12

Gramm

Kohlenhydrate

8

Gramm

Fett

1. [Erdbeeren](#) und Weintrauben waschen und abtropfen lassen. Jeweils 2-3 Weintrauben vom Stiel lösen. Physalisblätter nach hinten aufbiegen und hochdrehen, Physalis vorsichtig waschen und trocken tupfen. Ananas schälen, vierteln und Strunk herausschneiden. In mundgerechte Stücke schneiden. Holzspieße in die Früchte stecken.
2. Kokosöl in einen kleinen Topf geben und bei niedriger Hitze schmelzen. [SweetFamily Kakao-Puderzucker](#) zufügen, gut verrühren und Topf vom Herd nehmen.
3. [Braunen Zucker](#) und Kokosraspel auf 2 große Teller geben.
4. Früchte in vorbereitete Glasur eintauchen, abtropfen lassen und in den braunen Zucker oder Kokosraspel setzen. Teller kurz in den Kühlschrank stellen und Glasur fest werden lassen. Früchte bis zum Servieren kühl stellen.

Tipp für Erdbeer-Fans:

Natürlich schmeckt das Rezept auch nur mit frischen Erdbeeren hervorragend – die Glasur im o.g. Rezept reicht für ca. 750 g Früchte!

Obst: Ananas, Erdbeer, Weintraube