

# Frischkäse-Obstsalat

Weil der Frischkäse-Obstsalat so variable ist, ist dieses Rezept beinahe für jedermann ein tolles Dessert. Dabei verleiht die Creme den Früchten das gewisse Etwas.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

100 g	<a href="#">Weintrauben</a> (grün)
100 g	<a href="#">Heidelbeeren</a>
125 g	<a href="#">Erdbeeren</a>
100 g	<a href="#">Mandarinen</a>
125 g	<a href="#">Ananas</a>
1 Stk.	<a href="#">Kiwi</a>
1 Stk.	<a href="#">Banane</a>
20 g	<a href="#">Ribiseln</a>
1 Stk.	Melone
125 g	Frischkäse
0.5 Packungen	Vanillepuddingpulver
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 TL	Vanilleextrakt
125 ml	<a href="#">Schlagobers</a> (evtl. etwas mehr)
Nach Belieben	<a href="#">Zucker</a> (optional)

## Zubereitung

1. Für den Frischkäse-Obstsalat die verschiedenen Früchte gegebenenfalls verlesen, waschen, abtropfen lassen und kleinschneiden.

2. Dann den Frischkäse, mit dem Vanillepuddingpulver, dem Vanillezucker, dem Vanilleextrakt und dem Schlagobers zu einer dickeren Sauce verrühren. Sollten die Früchte von Natur aus weniger süß sein, kann man nach Geschmack mehr Zucker verwenden.
  
3. Erst vor dem Servieren die Frischkäse-Creme zum Obst geben und vorsichtig untermengen.

## Tipp

Für den Frischkäse-Obstsalat, kann jedes beliebige Obst verwendet werden. Der Obstsalat sollte allerdings nach dem Zusammenmengen zügig gegessen werden.