

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	Weintrauben (grün)
	100 g	Heidelbeeren
	125 g	Erdbeeren
	100 g	Mandarinen
	125 g	Ananas
	1 Stk.	Kiwi
	1 Stk.	Banane
	20 g	Ribiseln
	1 Stk.	Melone
	125 g	Frischkäse
	0.5 Packungen	Vanillepuddingpulver
	1 Packung	Vanillezucker
	1 TL	Vanilleextrakt
	125 ml	Schlagobers (evtl. etwas mehr)
	Nach Belieben	Zucker (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.