

Fruchtbecher mit Schlagschaum

Das Rezept von dem Fruchtbecher mit Schlagschaum ist vitamireich, nicht ganz so kalorienreich, erfrischend und spricht auch Kinder an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

	125 g	Himbeeren
	125 g	Heidelbeeren
	2 Stk.	Kiwi
	1 Stk.	Banane (groß)
	1 Stk.	Orange
	1 Spritzer	Frischen Zitronensaft
	Nach Belieben	Orangensaft (optional)
	75 ml	Milch (+/-)
	0.5 Packungen	Schlagschaum/Schlagcreme

Zubereitung

1. Die Zutaten für den **Fruchtbecher mit Schlagschaum** reichen für ca. 2 große oder 4 kleine Portionen. Dabei kann jedes Obst nach Belieben verwendet werden.
2. Zuerst die Früchte waschen, gegebenenfalls schälen, klein schneiden und farblich sortiert auf kleine Schälchen verteilen. Wer es lieber bunt gemixt haben möchte, der kann auch alle Früchte in eine große Schüssel geben.
3. Wer zu Früchten greift, die schnell braun werden, der sollte diese mit etwas Zitronensaft beträufeln.

4. Danach kann man die Früchte noch zusätzlich mit etwas Orangensaft marinieren. Dieser Schritt ist allerdings optional.
5. Jetzt die Früchte in hohe Becher/Gläser geben. Hier wurden sie wie bei einem Regenbogen farblich aufgeschichtet.
6. Nun den Schlagschaum /die Schlagcreme nach Packungsanleitung zubereiten.
7. Letztendlich die Creme in einen Dressiersack mit beliebiger Tülle geben und ruhig großzügig auf die Becher dressieren. Danach am besten gleich servieren.

Tipp

Den Fruchtbecher mit Schlagschaum kann man zusätzlich mit Eiswaffeln oder Hohlhippen dekorieren.