

Geeiste Frucht-Hüpfchen

6 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zutaten:

200 g entsteinte, klein geschnittene Nektarinen
30 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
etwa 190 g Crème fraîche

Beeren-Soße:

250 g Brombeeren
150 g Heidelbeeren
100 g schwarze Ribiseln
1 Pck. Dr. Oetker Dessert Soße
Vanille Geschmack ohne Kochen
100 ml schwarzer
Johannisbeerlikör (Cassis) oder
Johannisbeernektar

Zum Verzieren:

1 Nektarine
etwa 60 g Crème fraîche

- 1 Nektarinstücke mit den übrigen Zutaten in eine Rührschüssel geben und pürieren. Die Fruchtmasse in eine Mini-Gugelhupfform füllen und mind. 2 Std. tiefkühlen.
- 2 **Beeren-Soße:**
Für die Beeren-Soße die Beeren pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Soßenpulver mit Beerenpüree mit dem Schneebesen verrühren. Likör oder Nektar unterrühren.
- 3 **Zum Verzieren:**
Die gefrorenen Gugelhupfe vorsichtig aus der Form lösen und auf Tellern mit Beerensoße, Nektarinspalten und Crème Fraîche anrichten.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Man kann statt Nektarinen auch Pfirsiche oder Marillen verwenden.
- Die Hüpfchen lassen sich gut auf Vorrat zubereiten und ca. 2 Wochen tiefkühlen. Ca. 30 Min. vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen.
- Man kann die Beerensoße auch mit 500 g gemischten Beeren zubereiten. Diese aufgetaut pürieren und weiter verarbeiten.
- Zu den Frucht-Hüpfchen passt auch Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße aus dem Kühlregal.