

Hier und heute



Sommerliche Fruchthappen

Marcel Seeger macht sommerliche Fruchthappen, einen erfrischenden süßen Snack für zwischendurch. Der Boden besteht aus knusprigen Butterkekse, den unser Konditormeister mit einer leichten Joghurt-Fruchtcreme toppt.

Das Rezept

(von Marcel Seeger für einen Backrahmen von 20 x 20 cm)

Zutaten für den Keksboden

- 150 g Butterkekse
- 100 g weiße Schokolade oder Kuvertüre

Zubereitung

Den Backrahmen auf 20 x 20 cm einstellen und auf eine feste mit Backpapier belegte mobile Unterlage (z.B. Tortenblech oder Platte) stellen. Die Butterkekse zerstoßen und mit der geschmolzenen weißen Schokolade oder Kuvertüre gründlich vermischen. Die Mischung in den Backrahmen einfüllen und glattstreichen. Dabei darauf achten, dass die Füllung an den Rändern gut abschließt, damit der Rahmen dicht ist. Den Boden circa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen damit er fest werden kann.

Die sommerliche Frucht-Cremefüllung

- 300 g Joghurt
- 100 g Schmand
- 100 g Sahne, aufgeschlagen
- 15 g Zucker
- 20 ml Orangensaft
- 5 Blatt Gelatine, eingeweicht, ausgedrückt und aufgelöst
- 500 g gemischte frische Früchte der Saison, nach Geschmack

Zubereitung

Die Früchte putzen, waschen und mit einem Stück Küchentuch abtupfen.

Anschließend als Fruchtsalat zurechtschneiden.

Joghurt, Schmand, Zucker und Orangensaft verrühren.

Die aufgeschlagene Sahne unterheben und zuletzt die aufgelöste Gelatine in einem feinen Strahl zufügen und unterrühren.

Den Keksboden aus dem Kühlschrank nehmen, die Creme draufgeben und glattstreichen.

Nun den bunten Fruchtsalat so darauf platzieren, dass die Fruchtstücke leicht in die Creme einsinken.

Für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.

Anschließend den Backrahmen vorsichtig entfernen und die sommerlichen Fruchthappen mit einem scharfen Messer in die gewünschte Größe schneiden.