



Süßes Blumen-Sandwich mit Erdbeeren & Kondensmilch



Zutaten

Menge

| | |
|------------|-------------------------|
| 1 Schale | grüne Weintrauben |
| 8 Scheiben | Toastbrot |
| 600 ml | Schlagsahne |
| 2 | Kiwis |
| 1 Schale | Erdbeeren |
| 6 EL | gezuckerte Kondensmilch |
| 1 Pck. | Vanillinzucker |
| 1 | kleine Orange |

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 20 Min. Kühlzeit

pro Portion: 2055 kJ, 491 kcal, 57 g Kohlenhydrate, 8,7 g Eiweiß, 27 g Fett, 67 mg Cholesterin, 5,7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Das Auge isst ja bekanntlich mit und deshalb zeigen wir dir dieses Rezept für super hübsche Frucht-Sandwiches! Dieser Food Trend aus Japan sieht aber nicht nur ziemlich gut aus, sondern schmeckt auch richtig lecker! Für die japanischen Frucht-Sandwiches musst du einfach die Erdbeeren, Kiwis, Orangen und Weintrauben in Form scheiden und etwas abtupfen. Die Creme machen wir aus Schlagsahne, Vanillinzucker und gezuckelter Kondensmilch. Diese verteilen wir dann auf einer Toastbrotsccheibe, drapieren die Früchte, geben nochmals etwas Creme darauf und schließen unser Sandwich mit einer weiteren Brotsccheibe. Nur noch das Sandwich diagonal durchschneiden und das wunderschöne Blumenmuster der Frucht-Sandwiches kommt zum Vorschein. Das Beste aber ist, dass du dich bei der Wahl der Früchte und in der Anordnung richtig austoben und kreativ werden kannst! Probiere das Rezept für unsere Frucht-Sandwiches doch direkt mal aus! So easy geht's:

Step 1:

Als erstes schneidest du das Grüne der Erdbeeren ab und schneidest kleine Blütenspitzen in die Spitze der Erdbeeren. Die Kiwi und die Orange schälen und in Scheiben schneiden. Die Weintrauben halbieren. Die Früchte gut mit einem Küchentuch abtupfen, damit sie später weniger Flüssigkeit verlieren. Dann die Sahne zusammen mit dem Vanillinzucker und der Kondensmilch in einem hohen Gefäß aufschlagen, bis die Masse steif ist.

Step 2:

Jetzt auf einer Toastbrotsccheibe großzügig Sahne verteilen und die Früchte darauf drapieren. Dann kannst du nochmals etwas Sahne auf den Früchten verteilen und die zweite Toastbrotsccheibe auflegen. Damit die Frucht-Sandwiches noch etwas besser halten, kannst du die Brotränder abschneiden und die Sandwiches fest in Frischhaltefolie wickeln. Die Sandwiches für ca. 20 Minuten in den Kühlschrank legen und anschließend diagonal durchschneiden, damit man das Blumenmuster erkennen kann.