



Gefüllte Melone mit Cranberries und Cornflakes



Zutaten

Menge

2 EL	Cranberries
1/2 TL	Zimt
200 g	Crème fraîche
2 EL	Zucker
2 EL	Cornflakes
1	Croissant
1	Cantaloupe-Melone

Rezeptinfo

Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: 15 Min.

pro Portion: 2996 kJ, 716 kcal, 84,6 g Kohlenhydrate, 8,3 g Eiweiß, 39,9 g Fett, 107 mg Cholesterin, 4,09 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

veggie

schnell

Zubereitung

Wir haben für dich mal eine Cantaloupe-Melone ein bisschen aufgepimpt. Wir haben die Melone nämlich mit einer süßen Creme aus Crème fraîche, Zimt und Zucker befüllt und mit Cranberries und Cornflakes bestreut! Zum Schluss kommt auf die Melone noch ein cooles Topping aus kleinen Croissant-Stücken. Falls du also Lust auf ein leckeres Melonenrezept hast, solltest du unsere gefüllte Melone auf jeden Fall einmal nachmachen! So einfach geht's:

Step 1:

Zuerst kannst du die Crème fraîche mit dem Zimt und dem Zucker vermischen. Die Melone halbieren, von den Kernen befreien und die gesüßte Crème fraîche hineinfüllen.

Step 2:

Dann kannst du die Melone mit Cranberries und Cornflakes bestreuen. Das halbe Croissant würfeln und die Stücke ebenfalls auf der Melone verteilen.