

Rezept

Nektarinen-Krokant-Creme

Ein Rezept von Nektarinen-Krokant-Creme, am 30.06.2024

Zutaten

4 reife Nektarinen (ca. 1 kg)	4 EL frisch gepresster Limettensaft
4 EL Puderzucker	2 Päckchen Vanillezucker
2 EL Sesamsamen	500 g Cremequark (0,1 % Fettgehalt)
200 g Vollmilchjoghurt	½ TL Zimtpulver
Backpapier für das Arbeitsbrett	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Gläser à 100 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

Zubereitung

1. Nektarinen in kochendem Wasser ca. 1 Min. ziehen lassen. Herausnehmen, kalt abschrecken und häuten. Die Früchte halbieren, entsteinen und mit Limettensaft und 1 EL Puderzucker pürieren.
2. Den übrigen Puderzucker mit 1 Päckchen Vanillezucker und den Sesamsamen in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze zu goldgelbem Karamell schmelzen lassen. Ein Arbeitsbrett mit Backpapier belegen, die Sesamkaramellmasse daraufgießen, dünn ausstreichen und erkalten lassen.
3. Den Cremequark mit dem Joghurt, dem übrigen Vanillezucker und dem Zimtpulver verrühren. Ein Drittel Nektarinenpüree unterrühren. Die Creme im Wechsel mit dem übrigen Nektarinenpüree in die Gläschen schichten und zugedeckt ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
4. Kurz vor dem Servieren den Sesamkaramell in Stücke brechen oder zerbröseln und darüberstreuen.