

duGrillierte Früchte



Für 4 - 6 Personen

Dauer: ca. 20 min

Zutaten:

- 6 Aprikosen, halbiert
- 2 Pfirsiche, in ca. 2 cm grossen Stücken
- 4 Pflaumen, in ca. 2 cm grossen Stücken
- ½ Melone, in ca. 2 cm grossen Stücken
- 2 EL flüssiger Honig
- 2 frische Eiweisse
- 1 Prise Salz
- 80g Rohrzucker
- ½ Päckli Vanillezucker
- ausgekrazte Samen von 1 Vanilleschote

- Anti-Haft-Folie für den duGrill
- grosser Pfannendeckel

Zubereitung:

1. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker nach und nach begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Vanillesamen daruntermischen.
2. duGrill einfeuern und Anti-Haft-Folie darauf legen.
3. Fruchtstücke miteinander vermischen, auf Anti-Haft-Folie geben und ca. 5 min darauf lassen. Fruchtstücke ab und zu wenden.
4. Eischnee auf den Früchten verteilen, mit Pfannendeckel zudecken und ca. 3 min fertig grillieren.

Verschiedenes:

- Tipp: mit Minzblätter und Himbeeren dekorieren und sofort zusammen mit Vanilleglace servieren.
- Variante: anstelle der oben genannten Früchte können auch andere Sommerfrüchte verwendet werden.

Rezept erstellt von:

Jacqueline Haymoz - Birbaum, Dürdingen, Juli 2016