

Sommer Sandwich

Für 4 Personen:

150 g frische Kokosnuss (oder 75 g Kokoschips)
1/4 Ananas
1/2 Mango oder 1 Pfirsich
200 g Erdbeeren
1 Kiwi
400 g Hefezopf
100 g Weihenstephan Butter
1 P. Vanillezucker
150 g Weihenstephan Schlagrahm 32 % Fett
3 EL Schokoraspeln

Zubereitung:

1. Kokosnuss mit einem Kartoffelschäler in dünne Streifen schneiden. Ananas schälen, vierteln und den Strunk herausschneiden, das Fruchtfleisch in fingerdicke Scheiben schneiden. Mango bzw. Pfirsich schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in ein cm dicke Scheiben schneiden. Erdbeeren waschen und Stielansatz entfernen, große Beeren halbieren und in Scheiben schneiden. Kiwi schälen, ebenfalls in Scheiben schneiden.
2. Hefezopf in Scheiben schneiden und mit etwa zwei Dritteln der Butter in einer großen Pfanne goldbraun braten. Hefezopf aus der Pfanne nehmen. Restliche Butter zugeben, Ananas und Mango- bzw. Pfirsichscheiben von beiden Seiten je zwei Minuten karamellisieren lassen, dabei gleich zu Beginn mit Vanillezucker bestreuen. Auf einem Teller kurz abkühlen lassen.
3. Hefezopf mit den Früchten belegen, Weihenstephan Schlagrahm steif schlagen und damit garnieren. Zuletzt mit Schokoraspeln bestreuen.

Tipp:

Jeweils süße und leicht säuerliche Früchte mischen.