

Rezept

Exotische Früchte mit Würzzucker

Ein Rezept von Exotische Früchte mit Würzzucker, am 13.06.2026

Zutaten

1 Vanilleschote	4 EL Zucker
1/2 Bund Minze	4 EL Zucker
1 große rote Chilischote	1 Msp. Salz
4 EL Zucker	ca. 2,5 kg exotische Früchte (eventuell vorbestellen): z. B. 1 kleine Ananas, 2 Mangos, 2 Papayas, 2 Karambolen (Sternfrüchte), 1 Pitahaya, 200 g Litschis

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 12 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Für die drei Würzzuckersorten die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und unter den Zucker mischen. Mit der ausgekratzen Schote (am besten schon einige Tage vorher) in ein Schraubglas füllen und bis zum Servieren darin das Aroma annehmen lassen. Die Minze waschen und trocken schütteln, die Blätter fein hacken und mit den Fingern mit dem Zucker verreiben. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen, waschen und fein hacken. Mit Salz und Zucker mit den Fingern verreiben. In 3 Schälchen füllen und zugedeckt beiseitestellen.
2. Die Ananas von Schopf und Stielansatz befreien, auf die Arbeitsfläche stellen, längs schälen, vierteln und den Strunk herausschneiden. Die Ananasviertel quer in Stücke schneiden. Die Mangos schälen, das Fruchtfleisch längs vom Kern schneiden und die Hälften quer in Scheiben schneiden und fächerförmig auslegen. Die Papayas halbieren, entkernen, die Hälften schälen und in Schnitze schneiden. Karambolen waschen und ungeschält in Scheiben schneiden. Die Pitahaya waschen, ungeschält längs sechsteln und quer in Stücke schneiden. Litschis schälen, zur Hälfte einschneiden und entkernen.
3. Die Früchte dekorativ auf einer Platte anrichten und bis zum Servieren mit Klarsichtfolie abgedeckt kühl, aber möglichst nicht in den Kühlschrank stellen. Die Obstplatte mit den Würzzuckerschälchen aufs Büfett stellen.