

Rezept

Fruchtkaltschale mit Schneeklößchen

Ein Rezept von Fruchtkaltschale mit Schneeklößchen, am 29.06.2026

Zutaten

250 g ungezuckerte gemischte TK-Beeren	250 ml frisch gepresster Orangensaft
1 kleine Zimtstange	1 Pfirsich (oder 2 Clementinen)
2 gehäufte TL Speisestärke	flüssiger Süßstoff nach Geschmack
Salz	1 Eiweiß
1 TL Vanillezucker	1/2 TL fein abgeriebene Bio-Orangenschale

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Die Beeren und den Orangensaft mit der Zimtstange in einen Topf geben und aufkochen lassen. Den Pfirsich mit kochendem Wasser übergießen, kurz stehen lassen, kalt abschrecken und häuten. Den Pfirsich vierteln, entsteinen und die Viertel in schmale Spalten schneiden (die Clementinen schälen, die Spalten halbieren).
2. Die Speisestärke mit 1 EL Wasser glatt rühren. Den Topf mit den Beeren von der Kochstelle nehmen, die Speisestärke unterrühren. Die Früchte zufügen und alles unter Rühren aufkochen, bis die Mischung dicklich wird. Mit Süßstoff abschmecken. Die Suppe abkühlen lassen und mindestens 60 Min. im Kühlschrank richtig kalt werden lassen.
3. Vor dem Servieren für die Schneeklößchen in einem breiten Topf reichlich Wasser mit 1/2 TL Salz zum Sieden bringen. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz und dem Vanillezucker steif schlagen. Zwei Esslöffel in kaltes Wasser tauchen, damit Klößchen vom Eischnee abnehmen und auf das Wasser setzen.
4. Die Klößchen in 5 Min. bei schräg aufgelegtem Deckel gar ziehen lassen. Mit dem Schaumlöffel herausheben und auf einem Teller abkühlen lassen. Die Kaltschale in tiefe Teller geben und die Klößchen daraufsetzen. Die Kaltschale mit Orangenschale bestreuen.