

Rezept

Grüne Götterspeise

Ein Rezept von Grüne Götterspeise, am 18.04.2025

Zutaten

1 grüner Apfel	1 Kiwi
100 g grüne Trauben	1 Bio-Limette
500 ml heller Traubensaft	2 EL Rohrohrzucker
1 ¼ Agar-Agar	100 g Sahne
gestrichener TL	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal, 17 g F, 4 g EW, 76 g KH

Zubereitung

1. Apfel waschen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Kiwi schälen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Trauben waschen und abzupfen. Die Limette heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.
2. Trauben- und Limettensaft, mit 1 ½ EL Zucker und Agar-Agar in einem Topf aufkochen, Apfel dazugeben und ca. 5 Min. köcheln lassen. Kiwi und Trauben dazugeben und untermischen. In zwei Dessertschalen füllen und im Kühlschrank in ca. 2 Std. erstarren lassen.
3. Kurz vor dem Servieren die Sahne mit der Limettenschale und dem übrigen Zucker halbsteif schlagen. Die Götterspeise mit der Limettensahne überziehen und servieren.