



STICKS MIT FRUCHTDIPS

MIT
Milch-
Schnitte®

Zubereitungszeit:

ca. 25 Min

ZUTATEN

für 6 Portionen

6 Stück Milch-Schnitte®

- 2 EL gehackte Haselnüsse
- 150 g TK-Himbeeren
- 1 EL Gelierzucker 2:1
- 100 g Mangofruchtfleisch
- 3 EL Orangensaft
- 2 TL Puderzucker
- 2 Kiwis

ZUBEREITUNG

1

Nüsse in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten. Für den Himbeerdip Beeren auftauen lassen, pürieren, durch ein Sieb streichen, mit Gelierzucker mischen, kurz aufkochen und abkühlen lassen.

2

Für den Mangodip Mango pürieren und mit Orangensaft und 1 TL Puderzucker verrühren. Für den Kiwidip Kiwis schälen, grob würfeln und mit restlichem Puderzucker pürieren.

3

Milch-Schnitte® längs halbieren und die Cremeseite der Sticks mit gehackten Nüssen bestreuen. Fruchtdips nach Wunsch mit frischen Früchten und Minze garnieren und mit Sticks aus Milch-Schnitte® servieren.

| | |
|---------------------|----------|
| Portionen: | 6 |
| Pro Portion: | 99 g |
| Pro Portion: | 211 kcal |