



# Früchte-Creme

**Zutaten** (für 4 Personen)

- ◆ 60 g **Kastanienflocken**
  
  - ◆ 400 g Kokosmilch (oder Soya- oder Reismilch)
  - ◆ 2 EL Vollrohrzucker
  - ◆ 1 TL Kardamompulver
  - ◆ 100 g Schlagrahm
  - ◆ 2 TL Zitronensaft
  - ◆ Frische, feingeschnittene Saisonfrüchte (nach Belieben): Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Feigen, Kaki, Aepfel, Kiwi, ...
- 
- Milch, Kastanienflocken, Zucker und Kardamompulver unter Rühren aufkochen. Creme auf der ausgeschalteten Wärmequelle zugedeckt 10 Min. nachquellen lassen. Mindestens 3 Std. kühl stellen.
  
  - Den steifgeschlagenen Rahm unter die Creme ziehen. Zitronensaft und die frischen Früchte zugeben.

**Tip:** lässt man den Rahm weg, wird aus der Creme ein hervorragender **Brei für Babies**.