AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	10 Min.	Herbst	international

KAKI-CRÈME



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die in den Tropen und Subtropen heimische Frucht wird in China seit 2000 Jahren gegessen. Der Gattungsname Diospyros bedeutet «Götterfrucht».

ZUTATEN (4 PERSONEN)

4	Kaki, vollreif	2 EL	Honig
		3 dl	Rahm

ZUBEREITUNG

1. Kakimasse aus der Frucht löffeln und mixen. Gut mit Honig süssen.
2. Rahm schlagen. Kakimasse unter den Rahm ziehen.

TIPP: Wie auf dem Foto kann beim Anrichten mit den Anteilen Kaki/Rahm gespielt werden.