



Fruit Sando

für 2 Portionen | 20 Minuten | 766 kcal

Zart, fruchtig, japanisch schön: Dieses Fruit Sando mit Himbeeren, Kiwi und Trauben ist nicht nur ein Genuss, sondern auch ein echter Hingucker. Die Kombination aus fluffigem Sandwichbrot, süßer Sahnecreme und frischem Obst macht diesen japanischen Snack zum perfekten Sommerbegleiter – schnell gemacht, ideal zum Vorbereiten und so hübsch, dass man fast nicht reinbeißen mag.

Zubereitung:

1. Zutaten für deine Fruit Sando bereitlegen. Wasche die Himbeeren und Weintrauben. Schäle die Kiwi und halbiere sie der Länge nach. Tipp: Du kannst auch andere Früchte verwenden – zum Beispiel Erdbeeren, Mango, Banane, Orange, Blaubeeren oder Pfirsich. Wichtig ist, dass sie nicht zu viel Saft verlieren und sich gut schneiden lassen. Besonders schön wirken unterschiedliche Farben im Anschnitt.
2. Gib 200 g Schlagsahne, 5 EL Mascarpone, 1 EL Vanillezucker und 1 Päckchen Sahnesteif in eine Rührschüssel. Schlage die Mischung mit dem Handmixer steif, bis eine glatte, feste Creme entsteht. Sie sollte so stabil sein, dass sie später nicht aus dem Sandwich läuft.
3. Schneide zuerst vorsichtig die Rinde von allen 4 Brotscheiben ab – so wird das Sandwich besonders zart und lässt sich später schöner aufschneiden. Bestreiche danach 2 Scheiben gleichmäßig mit der Sahnecreme. Auf diese zwei Brotscheiben legst du jetzt die vorbereiteten Früchte – möglichst so, dass beim späteren Aufschneiden ein schönes Muster sichtbar wird. Diagonal angeordnet wirkt besonders hübsch. Fülle kleine Lücken mit etwas zusätzlicher Sahne auf.
4. Lege die beiden übrigen Brotscheiben auf die belegten Hälften. Tipp: Markiere mit einem scharfen Messer die Schnittrichtung entsprechend dem Belag, damit du später noch weißt, wie du deine Früchte angeordnet hast.
5. Wickle die Sandwiches nun straff in Frischhaltefolie ein. Stelle die Sandwiches mindestens 1 Stunde kalt, damit die Creme fest werden kann.
6. Nimm die Sandwiches aus dem Kühlschrank, entferne vorsichtig die Folie und schneide sie diagonal durch, idealerweise mit einem scharfen, sauberen Messer.

Zutaten:

- 4 große Himbeeren (oder 8 kleine)
- 1 Kiwi
- eine kleine Handvoll dunkle, kernlose Weintrauben
- 200 g Schlagsahne
- 5 EL Mascarpone (alternativ: gezuckerte Kondensmilch)
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 1 EL Vanillezucker
- 4 Scheiben helles, weiches Sandwichbrot

7. Jetzt siehst du die hübsche Fruchtanordnung im Inneren. Gleich servieren – am besten ganz frisch und gekühlt!