

Sticks aus Milch-Schnitte® mit Frucht-dips

(4 Portionen)

Milch-Schnitte®



Zutaten:

6 Stück Milch-Schnitte®
3 EL gehackte Haselnüsse
200 g TK-Himbeeren
20 g Gelierzucker 2:1
100 g Mangofruchtfleisch
4 EL Orangensaft
3 TL Puderzucker
2 Kiwis



Zubereitungszeit:

Ca. 25 Minuten



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