

ENTDECKEN SIE...

Cherimoya



Rezept auf der Rückseite

Cherimoya- milchshake

ENTDECKEN SIE...
Cherimoya



Für 4 Personen

1 Cherimoya · 500 ml Milch
1 EL Honig · Zitronensaft

So geht's

Die Frucht längs halbieren und den Fruchtkegel entfernen. Mit einem kleinen Messer die Frucht teilen und die schwarzen Kerne entfernen. Das Fleisch in einen Mixbecher geben, wobei die Reste mit einem Teelöffel aus der Schale geschabt werden.

Das Cherimoyafleisch mit etwas Milch und dem Honig pürieren, später die restliche Milch und den Zitronensaft zugeben. Die Flüssigkeit gut gemischt und – wenn gewünscht, gekühlt servieren.



VERFÜGBARKEIT
MÄR, APR & SEP – DEZ

WISSENSWERTES



Die Cherimoya erinnert an grünliche Riesenerdbeeren. Ihr Fruchtfleisch ist weich und sahnartig. Ihr Geschmack ist saftig-aromatisch und ähnelt Erdbeeren mit Birne.



Das Hochland von Peru und Ecuador gilt als Heimat der Cherimoya. Heute kommen unsere Früchte vorzugsweise aus Spanien.



Cherimoyas sind sehr druckempfindlich und lieben Zimmertemperaturen. Den Kühlschrank mögen sie gar nicht. Kälte unterbricht den Reifeprozess und mindert den Geschmack.



Cherimoyas enthalten viel Eiweiß und Traubenzucker. Darüber hinaus stecken Calcium, Phosphor und Vitamin C in den köstlichen Früchten.



Schneiden Sie die Frucht der Länge nach durch und entfernen Sie die im Fruchtfleisch sitzenden schwarzen Kerne, denn diese sind ungenießbar. Das reife Fruchtfleisch ist leicht von der Schale lösbar.