

Spiegelei mit Rahmspinat – Die süße Variante des Klassikers

1 Becher Joghurt

1EL Ahornsirup

Etwas Zitronensaft

4 Blatt Gelatine

2 Aprikosen

6 geschälte Kiwi

1EL gehackte Minze

1EL Ahornsirup

Für die Spiegeleier verrührt ihr den Joghurt mit dem Ahornsirup und dem Zitronensaft. Die Gelatine weicht ihr in einer Schüssel für 5 Minuten in kaltem Wasser ein. Nehmt ein Drittel der Joghurtmasse und erwärmt diese im Topf. Die Masse darf allerdings nicht kochen! Drückt dann die Gelatine aus und rührt diese in die noch warme Masse. Sobald sich die Gelatine aufgelöst hat rührt ihr die warme Masse dann wieder unter die kalte Masse. Schneidet euch vier große Rechtecke aus Klarsichtfolie zu und gebt je einen Viertel der Masse auf die Folie und formt daraus das „Eiweiß“. Stellt das „Eiweiß“ in den Kühlschrank und lasst es hart werden.

Schmeißt die Aprikosen kurz in kochendes Wasser und holt sie mit einem Sieb wieder heraus. Im Anschluss könnt ihr die Haut der Aprikosen leicht abziehen und sie entsteinen und halbieren. Legt die Aprikosenhälften dann auf das feste „Eiweiß“.

Die Kiwi, Minze und den Ahornsirup einfach kurz im Mixer pürieren. Schon habt ihr euren „Rahmspinat“.

Anschließend alles gemeinsam auf einem Teller anrichten und servieren.