Kokos-Honigschaum auf roten Früchten

350 g	Tiefkühlfrüchte (z. B. Heidelbeeren, Himbeeren, Brombeeren)
1/2 EL	Kokosöl
2 TL	Anissamen
4	Gewürznelken
250 g	Kokos Cuisine
1 EL	Honig
½ TL	Kardamompulver
1	Vanilleschote
1 TL	Zimt

In einem Topf das Kokosöl erhitzen, Anissamen und Gewürznelken darin kurz anbraten. Die Tiefkühlfrüchte dazugeben und sanft auftauen und einköcheln lassen.

Für den Kokosschaum die Kokos Cuisine in einen Messbecher geben. Honig und Gewürze dazugeben und mit einem Pürierstab oder Mixer aufschäumen.

Früchte in eine Schüssel füllen und mit dem Kokosschaum garnieren.

Maria Käser-Aunkofer, AMITA GmbH, Kulmbacher Str. 6, 93057 Regensburg