

# Mascarponecreme mit Mini-Kiwi-Chutney

Rezept von Pierre Tischer, Rest. Klosterinsel Rheinau



Foto: Vereinigung Thurgauer Beerenpflanzer/ES

## Zutaten

250 g Thurgauer Mini Kiwi  
100 g Gelierzucker  
1 EL Apfelessig  
1 Sternanis  
250 g Mascarpone  
Milch  
Zitronengras  
Puderzucker zum Bestreuen

Thurgauer Mini-Kiwi schneiden und mit 100 g Gelierzucker bestreuen(etwas ziehen lassen)

Danach in einen Topf geben und langsam erhitzen  
Apfelessig und Sternanis und Zitronengras dazugeben  
Langsam köcheln

Abschmecken und kühl stellen

Mascarponecreme mit etwas Milch verrühren und je nach Geschmack mit Puderzucker süßen

In Gläser abfüllen, kühl stellen  
Chutney darüber geben

Das Rezept wird in der Sendung von Tele Top am 28. September ab 18.40 präsentiert (stündliche Wiederholung)