

# Gefüllte Kaki

## Für zwei Personen

2 Kaki	1 Ei	4 EL Mascarpone
100 ml Joghurt	1 EL gem. Haselnüsse	Rohrzucker

Die Kaki waschen und den Strunk herausschneiden. Die Frucht aushöhlen und das Fruchtfleisch ganz klein schneiden. Das Ei trennen. Die Mascarpone, den Joghurt, das Eigelb und das Fruchtfleisch verrühren und mit dem Zucker abschmecken. Die Masse in die Frucht füllen. Die gefüllte Kaki auf einem Teller anrichten, mit den Nüssen garnieren und servieren.

Hagen Rösch-Meier am 25. April 2013