

OBSTSALAT MIT GEWÜRZSIRUP



OBSTSALAT MIT GEWÜRZSIRUP

Schwierigkeitsgrad: normal

für 4-6 Portionen | 60 Min.

Zutaten

- 1 Zimtstange
 - 4 Kardamomkapseln
 - 2 Sternanis
 - 150 g SweetFamily Unser Feinster
 - 40 g Rosinen
 - 2 rosa Grapefruits
 - 300 g Birnen
 - 250 g grüne Weintrauben
 - je 75 g getrocknete Aprikosen, Pflaumen und Apfelringe
- Saft von 2 Zitronen



49

ZUBEREITUNG

200 ml Wasser aufkochen. Zimtstange in mehrere Teile brechen, Kardamomkapseln leicht zerdrücken. Beides mit Sternanis und Zucker zum Wasser geben und unter Rühren köcheln lassen, bis sich der Zucker auflöst. Vom Herd nehmen, Zitronensaft unterrühren. Aprikosen, Pflaumen und Apfelringe klein schneiden und mit Rosinen in die Marinade geben. Zugedeckt einige Stunden oder über Nacht durchziehen lassen.

Grapefruits filetieren, dabei Saft auffangen. Birnen schälen, entkernen und würfeln. Weintrauben waschen, entstielen und je nach Größe halbieren. Vorbereitete frische Früchte mit dem aufgefangenen Saft in den Salat geben. Kurz durchziehen lassen, dann mit der Marinade servieren. Dazu passen Karamellsoße oder Schlagsahne.

Obst: Birne, Grapefruit, Zitrone, Pflaume, Weintraube, Aprikose