



Obstsalat

Zutaten:

1 Apfel
1 Birne
1 Pfirsich
1 Banane in Scheiben
Blaue Weintrauben
50 gr. grob gehackte Walnüsse
1 EL Zitronensaft
3-4 EL Zucker
1 EL Rum

Zubereitung:

Birne, Apfel, Pfirsich und Apfelsine schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Die Apfelsine kann auch filetiert, d.h. enthäutet werden. Das Kernobst und die Banane sofort mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht anlaufen. Die Trauben und Walnüsse zum Obst geben und mit dem Zucker und dem Rum vorsichtig verrühren. Abschmecken und nach Geschmack weiter süßen, säuern oder alkoholisieren. Möglichst mindestens 1 Stunde im Kühlschrank marinieren lassen.

Mit Sahne oder Vanillinsauce schmeckt es richtig lecker.

Es können alle möglichen Obstsorten sowohl frische als auch aus der Dose (z.B. Mandarinspalten) gemischt werden. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.