



## Winterfruchtsalat

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

<b>1 ½ dl</b>	Orangensaft	Alles aufkochen und in eine Schüssel geben.
<b>4 EL</b>	Zucker	
<b>¼</b>	Zitrone, dünn abgeschälte Schale	
<b>½</b>	Vanillestengel, aufgeschnitten	

<b>2-3 EL</b>	Zitronensaft	Zitronensaft zugeben, Sirup auskühlen lassen, Zitronenschale und Vanillestengel entfernen
---------------	--------------	---

<b>600 gr.</b>	Früchte wie: Orangen, Äpfel, Birnen, Grapefruits rot	Je nach Art der Früchte: zerkleinern, in Scheiben schneiden und filettieren
----------------	--	---

Sirup unter die Früchte ziehen (sehr sorgfältig) und zugedeckt kühl stellen

### Garnitur:

- In Zucker caramelisierte Mandelstifte
- Brombeeren
- Rahmgarnitur mit Vanillezucker

### Anrichten:

In Coupe- Gläser anrichten und nach Belieben etwas Grand Marnier begeben.