

Roter Fruchtsalat mit Vanillesirup

Der Frühling ist da
und hat ein wunderbar erfrischendes Dessert
und tolle Farben im Gepäck.

Zutaten

800g rote Früchte

Sirup

150g Zucker
1 TL Vanillezucker
150g Dessertwein
150g Wassermelone,
ohne Kerne
1 Vanilleschote
½ Limette, nur Saft

Zubereitung

Etwa 25 Minuten

- 1** Die Früchte, wenn notwendig, in mundgerechte Stücke schneiden.
- 2** Zucker, Vanillezucker und Dessertwein in einem Topf aufkochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Wassermelone würfeln und mit der ausgekratzten Vanilleschote zur Zuckerlösung geben. Bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten sirupartig einkochen. Abkühlen und durch ein feines Sieb streichen und kalt stellen.
- 3** Vor dem Servieren den Limettensaft unter den Vanillesirup rühren.
- 4** Früchte auf Teller verteilen und mit dem Sirup beträufeln.

Tipp

Wer nicht auf Kalorien verzichten möchte, genießt den Fruchtsalat mit Vanilleglace.

