Fruchtbowle mit gedörrtem Obst

Stufe 2

Vorbereitungszeit: 16 Std.
Zubereitungszeit: 15 Min.

Zutaten:

3 TL Ananas-Würfel, gedörrt
3 TL Erdbeer-Würfel, gedörrt
20 ml Ananassaft
20 ml Aprikosenlikör
40 ml Kokos-Likör
20 ml Sekt
20 ml Weißwein, fruchtig
20 ml Wodka mit Himbeergeschmack
2 Blatt Zitronenmelisse

La Rochère Trinkglas Abeille, 6er-Set

Stöckli Dörrautomat dörrex mit Timer und Metallgitter

Dick Schälmesser Superior

Seltmann Weiden Trio Schüssel mit Deckel 2,8 l

1

Die Ananas schälen und in ca. 8 mm dick Scheiben schneiden. Die Scheiben für ca. 10 - 12 Stunden bei 70 ° C dörren.

2

Erdbeeren waschen und halbieren und für 9 - 15 Stunden bei 70 ° C dörren.

3

Das gedörrte Obst über Nacht im Ananassaft im Kühlschrank aufweichen.

4

Die Früchte anschließend mit den beiden Likörs sowie dem Wodka parfümieren, sprich sparsam benetzen.

5

Die Früchte anschließend mit fruchtigem Weißwein und Sekt auffüllen und alles zusammen kalt stellen.

6

Die Zitronenmelisse waschen, fein hacken und der Bowle hinzugeben.

Die angegebenen Temperaturen und Dörrzeiten sind Richtwerte. Je nach Grösse der Stücke und Feuchtigkeitsgehalt der Früchte können sich die Dörrzeiten erheblich verändern.