

Früchtecocktail

Zutaten für 10 Personen

- eine kleine Ananas
- eine kleine Honigmelone
- 20 gut reife Erdbeeren
- 20 gut reife Himbeeren
- 2 Papaya
- 1 gut reife Mango
- 1 Banane
- 1 Zitrone
- 6 Stück Passionsfrüchte
- 10 grosse Minzeblätter
- 10 Holzspiesschen



Vorbereitung

1. Die Ananas schälen und einen Teil der Frucht in 10 ca. 2 cm grosse Würfel schneiden. Die Honigmelone ebenso mit einem scharfen Messer schälen, halbieren, entkernen und in 10 Würfel schneiden. Die 2 Papaya schälen, halbieren, entkernen und 10 Würfel schneiden. 10 von den kleineren Erdbeeren und 10 Himbeeren zu den Würfeln legen. Mit diesen Früchten Spiesschen machen, dabei die Ananas in die Minzeblätter einwickeln.
2. Die Passionsfrüchte halbieren und mit einem Teelöffel das Fruchtfleisch herausnehmen. Dieses extra kurz mixen und durch ein Sieb passieren. Alle restlichen Früchten mit dem Saft der Zitrone und nach Belieben Zucker zu einem dicken Saft mixen. Durch ein Sieb passieren und den Passionsfruchtsaft dazugeben.

Zubereitung & Fertigstellung

3. Den Früchtecocktail in lange schlanke Gläser abfüllen und die Früchtespiesschen oben drauflegen.

Tipps & Tricks

Dieser Früchtecocktail eignet sich ganz besonders als Aperitif an heissen Sommertagen aber auch an kalten Wintertagen. Sie können es je nach Jahreszeit ganz nach ihrem Gutdünken machen. Seien sie allerdings mit weissen Früchten wie Äpfel, Birnen, Bananen usw. vorsichtig, sie könnten ihren Cocktail dunkelbraun gestalten. Geben sie deswegen reichlich Zitronensaft dazu.



HANNAH & ELIA

fine cooking great events