

Beschwipster Obstsalat mit Eierlikör-Dressing

Zutaten

Eierlikör-Dressing:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

2 EL Zucker

Mark einer Vanille Schote

1 Passionsfrucht

Früchte:

100 g Himbeeren

100 g Heidelbeeren

100 g Erdbeeren

100 g Wassermelone

300 g Cantaloupe Melone

100 g Weintrauben

100 g Physalis

200 g Kiwi



Zubereitung

Passionsfrucht halbieren und das Fruchtfleisch in ein feines Sieb geben. Nun mit einem Löffel den Saft aus dem Fruchtfleisch auspressen und auffangen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit dem Fruchtsaft verrühren. Das Vanillemark und den Zucker unterrühren und kühl stellen.

Kiwi, Erdbeeren, Wassermelone, Cantaloupe Melone und Physalis in gleichmäßige Stücke schneiden. Zusammen mit den Weintrauben, Heidelbeeren und Himbeeren in eine Schüssel geben. Der Inhalt darf gerne im eigenen Fruchtsaft stehen. Kurz vor dem Servieren mit dem Eierlikör-Dressing übergießen und genießen.

Leser-Tipp

In einer ausgehöhlten Melone serviert ein echter Hingucker. Sehr gut vorzubereiten und fruchtig lecker aber nicht zu mächtig.

[Link zum Rezept: Beschwipster Obstsalat mit Eierlikör-Dressing](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de