



## **Getrockneter-Rotwein-Fruchtsalat**

### **Zutaten für 4 Portionen:**

2-3dl Rotwein	1 Lorbeerblatt mit 3 Nelkenköpchen
1 Zimtstange	2 frische Äpfel oder Birnen
Schale einer 1/2 Zitrone	200g Trockenfrüchte-Mix

### **Zubereitung:**

Rotwein mit der Zimtstange, dem mit Nelken besteckten Lorbeerblatt und der abgeschälten Zitronenschale aufkochen und etwas ziehen lassen. Anschliessen die Gewürze entfernen

Die getrockneten Früchte in Stücke schneiden und im gewürzten Sud mindestens eine halbe Stunde oder länger einlegen. Die Früchte sollten mit Flüssigkeit komplett bedeckt sein, evtl. noch etwas Wasser nachgiessen, da die Früchte noch etwas Flüssigkeit aufziehen.

Die frischen Äpfel oder Birnen in feine Spalten schneiden und unter die getrockneten Früchte mischen.

### **Tipp:**

Rotwein kann auch ersetzt werden durch Apfelsaft.

Passt hervorragend zu Glacé, Griessköpfli, Milchreis, Panna-Cotta oder Pudding.