



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Calvadosfrüchte

Für 8 Personen

Calvadosfrüchte:

300 g	frische Ananas
300 g	Äpfel
300 g	Birnen
300 g	Blutorangen, unbehandelt
1 kg	Zucker
1 l	Wasser
	Saft von 1 Zitrone
1	Vanilleschote
	Puderzucker
1	Flasche Calvados

je 100 g Trockenfrüchte
(Heidelbeeren, Backpflaumen,
Datteln, Feigen, Aprikosen)

Walnusskerne

- Ananas, Äpfel und Birnen putzen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Blutorangen waschen und mit Schale in feine Scheiben schneiden.
- Für den Zitronensirup Zucker, Wasser, Zitronensaft und Vanilleschote aufkochen und die frischen Früchte nacheinander darin kurz pochieren. Die Früchte mit einem Schaumlöffel herausheben und abtropfen lassen. Den Sirup beiseite stellen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Früchte darauflegen und mit Puderzucker bestäuben. Im Backofen bei 80 Grad etwa 60 Minuten trocknen lassen (die Früchte sollten eine elastische Konsistenz haben).
- Den Zitronensirup abkühlen lassen und mit dem Calvados verrühren. Alle Früchte in ein großes Glas schichten und mit der Trester-Sirup-Mischung begießen. Eine Woche ziehen lassen.