



Das Event mit Nährwert...

Rezepte von DINNER-Rennern für DINNER-Renner

## Obstcocktail an Vanillekrokant

Für 6 Personen

von Elka  
aus Frankfurt

### Zutaten

- Öl fürs Backblech
- 3 Vanilleschoten
- 150 ml Wasser
- 375g Puderzucker
- 20g Mandelblättchen
- 8 EL Brauner Rum
- 2TL Zitronensaft
- Und dann natürlich das Obst!! Da sollte man/frau schauen, was gerade frisch am Markt ist

**Vorbereitungszeit:** 20 Minuten

### Zubereitung

Das Backblech dünn mit Öl bestreichen

Vanilleschoten längs halbieren, das Mark heraus kratzen, die Schoten quer in sehr feine Streifen schneiden

215 g von dem Puderzucker in einem Topf schmelzen lassen. Mandeln und Schotenstreifen zugeben. Puderzucker goldbraun karamellisieren lassen.

Diese Masse aufs Backblech streichen und abkühlen lassen.

..... Zur Vorspeise und dem Hauptgang rennen. Spaß haben. Wieder nach Hause rennen.

Restlichen Puderzucker ebenfalls karamellisieren

Dann Vanillemark und Wasser unterrühren. Mit Rum und Zitronensaft würzen.

Den in mundgerechte Stücke gebrochenen Vanillekrokant über das geschnittene Obst streuen

Mit dem Sirup begießen

Dazu wird ein Dessertwein und/oder Kaffee gereicht.

***Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen!***

