

Dörrfruchtsalat

Im März ist das Angebot an einheimischen Früchten auf dem Tiefpunkt. Deshalb greifen wir auf gedörrte Produkte zurück, die wir in der vollen Reife konserviert haben. Dadurch sind sie besonders intensiv im Geschmack. Apfelringli und Dörrzwetschgen sind eine willkommene Zwischenverpflegung. Sie lassen sich aber auch in Gebäcken verarbeiten und wie in diesem Rezept in einer Nachspeise.

Das Dessert ist sehr schnell zubereitet – es muss aber geplant werden. Sehr gut passen verschiedenste Sorten Glacé dazu – auch im Winter.



Das Glacé kann man gut ein paar Tage im Voraus zubereiten. Stellen Sie es vor Gebrauch für 15 Minuten in den Kühlschrank, damit es sich besser zu Kugeln formen lässt. Allerdings ist die Konsistenz nie so samtig, wie direkt aus der Eismaschine.

Das Glacé kann man gut ein paar Tage im Voraus zubereiten. Stellen Sie es vor Gebrauch für 15 Minuten in den Kühlschrank, damit es sich besser zu Kugeln formen lässt. Allerdings ist die Konsistenz nie so samtig, wie direkt aus der Eismaschine.

Vorbereiten: 1-3 Tage vorher

½ Liter kräftiger Schwarztee 1 Zimtstange, gebrochen ½ Vanillestängel, aufgeschnitten	aufkochen
16 Dörrfrüchte, eine Sorte od. gemischt	zugeben, kurz aufkochen, in der Flüssigkeit auskühlen lassen und zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren

Zubereiten:

eingelegte Dörrfrüchte	in einem Sieb abtropfen lassen und anrichten
Flüssigkeit	sirupartig einkochen
Zitronensaft, nach Bedarf evtl. ½ EL Kirsch	aromatisieren, Sirup über die Früchte geben

Servieren:

nach Belieben	mit einer Kugel Vanille- Karamell- oder Zimtglacé
---------------	---------------------------------------------------

Variante: **Sauerrahmglacé**

500 g Sauerrahm 120 g Puderzucker ½ dl Orangen- od. Zitronensaft und -schale nach Belieben 1½ dl Vollrahm	mischen und in der Glacémaschine gefrieren lassen
	ohne Maschine den Sauerrahm mit dem Vollrahm zusammen steif schlagen, die restlichen Zutaten darunter ziehen und mindestens 4 Stunden in den Tiefkühler stellen