



Gebackener Obstsalat

Zutaten für ca. 4 Portionen:

80 g	Trockenfrüchte/Nüsse (z. B. Datteln, Pistazien)
ca. 800 g	Früchte z. B. Birnen, säuerliche Äpfel, Ananas, Pfirsiche, Aprikosen o. ä.
½ Stk.	Vanilleschote
20 g	Butter
evtl. 1 El	Zucker
120 ml	Weißwein oder Apfelsaft Zitronensaft
	Backpapier

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Trockenfrüchte entsprechend vorbereiten und halbieren.
Früchte evtl. schälen, halbieren, Kerne entfernen und in Spalten/Stücke schneiden.
3. Die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen.
4. Die Butter zerlassen und Zucker, Vanillemark sowie die Früchte zugeben.
Die Früchte vorsichtig mit der Buttermischung überziehen, die Trockenfrüchte untermischen.
5. Aus dem Backpapier rechteckige Bögen, je nach Größe der Portion, ausschneiden.
6. In die Mitte jeweils ¼ der Obstmischung setzen und mit 3 El Weißwein (Apfelsaft) und wenig Zitronensaft beträufeln.
7. Das Backpapier mit beiden Längsseiten über dem Obst zusammenfalten und die offenen Seiten wie bei einem Bonbon zusammendrehen und mit Küchengarn zubinden.
Auf dem Backofenrost bei 160 ° C ca. 10-15 Minuten backen.

Dazu; siehe Dessertsaucen oder **Mandel-Joghurt-Sauce**

1. 200 g Sahnejoghurt, 2 El weißes Mandelmus und 2 El Akazienhonig verrühren.
2. 80 ml Sahne halbsteif schlagen und unter den Mandeljoghurt heben.