

Fruchtspieße mit Geist

Kategorien: Konserve, Eingelegt, Alkohol, Obstbrand, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

2		Bananen nicht zu reif
200	Gramm	Erdbeeren
200	Gramm	Kirschen
100	Gramm	Kandierte Lemonenscheiben
500	Gramm	Zucker
1/2	Ltr.	Himbeergeist
1	Pack.	Holzspiesschen

Anleitung:

Kirschen waschen und entsteinen, Erdbeeren waschen und entstielen, kandierte Lemonen vierteln und zuletzt die Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Schnell (damit die Bananen nicht braun werden) die Früchte abwechselnd auf die Spieße stecken und mit dem Zucker bestreuen.

Wenn die Früchte den ganzen Zucker gezogen haben, die Spieße vorsichtig in ein Glas schichten und mit dem Himbeergeist aufgießen. Verschließen und vier Wochen kühl stehen lassen.

Die Spieße passen zu Karibik-Mixgetränken und zu Eisbechern.