

Vanilleeis im Glas

mit frischen Früchten

Für 4 Personen

300g frische Früchte
4 cl Grand Marnier
2 EL weißer Balsamico
2 EL Rohrzucker
Olivenöl
Zitronenmelisse

Vanilleeis siehe Rezept

Die Früchte waschen und vierteln.

Balsamico, Grand Marnier, Öl und Rohrzucker vermengen, über die Erdbeeren geben, gut durchrühren und in der Marinade kühl eine Stunde ziehen lassen.

Eis nach Rezept herstellen.

Die marinierten Früchte schichtweise mit dem Vanilleeis in einem Glas anrichten und mit Zitronenmelisse dekorieren.

**Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen
Abend und viel Spaß beim Nachkochen.**