



Luxury[®]
Liqueur

LUX FRUCHTGOLD

Erdbeer-Kiwi-Nektarinen-Salat mit Luxury Liqueur Dressing



DAS BRAUCHST DU

- 500 g frische Erdbeeren
- 2 frische Nektarinen
- 3 frische Kiwis
- 5 EL Zucker, vorzugsweise Einmachzucker
- 1 Prise frisch gemahlener Pfeffer
- 12 cl Luxury Liqueur
- 1 TL Speisestärke
- 2 TL kaltes Wasser
- 50 ml Wasser

Vorbereitung: 15 Minuten

Kochzeit: 30 Minuten

Gesamtzeit: 45 Minuten

ZUBEREITUNG

SO MIXT DU UNSEREN LUX FRUCHTGOLD

1. Wasche die Erdbeeren, Nektarinen und Kiwis gründlich. Entkerne die Nektarinen und schäle die Kiwis. Schneide anschließend alle Früchte in mundgerechte Stücke.
2. Gib 12 cl Luxury Liqueur für das Dressing in eine separate Schüssel.
3. Rühre 1 TL Speisestärke mit 2 TL kaltes Wasser glatt. Bringe anschließend 50 ml Wasser in einem kleinen Topf zum Kochen. Rühre die angerührte Stärkemischung in das kochende Wasser ein und lasse alles kurz aufkochen, bis die Mischung eindickt.
4. Gib von der eingedickten Stärkemischung so viel zum Luxury Liqueur, dass das Dressing etwas dicker wird.
5. Mische die vorbereiteten Früchte unmittelbar vor dem Servieren in einer Schüssel. Bestreue die Früchte mit 5 EL Zucker und füge 1 Prise frisch gemahlener Pfeffer hinzu. Verwende vorzugsweise Einmachzucker, da seine gröbere Körnung besonders gut zum Fruchtsalat passt.
6. Gieße anschließend das leicht eingedickte Luxury-Liqueur-Dressing über die Früchte und vermenge alles kurz miteinander.
7. Portioniere den Salat sofort und genieße ihn. Die Früchte sollen ihren eigenen Geschmack bewahren und sich nicht zu stark mit dem Dressing oder Fremdfruchtsaft vollsaugen.

AUSPROBIERT. VERKOSTET. FÜR GENUSS GEMACHT.

