



### ***Exotische Fruchtsuppe mit Karamelleis***

1 Mango  
2 Kiwis  
1 Birne  
2 Kaktusfeigen  
2 Apfelbananen  
2 Mangoustan  
½ Ananas  
1 Granatapfel  
4 Litschis  
2 dl Wein (Condrieu)  
200 g brauner Rohrzucker

Die Früchte werden geschält und in Stücke geschnitten. Den Saft sammeln Sie auf einem Teller. Erhitzen Sie den Condrieu mit dem Rohrzucker und dem Fruchtsaft, und lassen Sie ihn zu zwei Drittel einkochen. Wenn der Sud lauwarm ist, legen Sie die Früchte hinein. Gut durchziehen lassen und kühl stellen.

Arrangieren Sie die Fruchtsuppe auf tiefe Teller. In die Mitte der Teller kommt eine große Kugel Karamel- oder auch Krokanteis (sehr lecker).

Ein wenig Deko mit z.B. einem Minzeblättchen und schon ist fertig.

Guten Appetit  
Ihr „Lindners“ Team