

Heisse Früchtepäckli mit Vanilleglace

Dessert für 4 Personen

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Ziehen lassen: ca. 30 Min.

Grillieren: ca. 15 Min.

Zutaten:

2 EL Kokoslikör (z. B. Malibu) oder Kirsch
 1/2 EL Zitronensaft
 1/2 EL Zucker
 1 Apfel
 1 Pfirsich
 1 EL Pfefferminzblättchen
 250 g Beeren (z. B. Himbeeren, Heidelbeeren)
 4 Stück Alufolie (je ca. 20 x 20 cm)
 2 EL Mandelblättchen

200 g Vanilleglace
 wenig Pfefferminze zum Verzieren

Zubereitung:

1. Kokoslikör, Zitronensaft und Zucker gut verrühren. Apfel und Pfirsich in feine Schnitze schneiden. Pfefferminze fein schneiden. Früchte und Pfefferminze sorgfältig daruntermischen, zugedeckt ca. 30 Min. ziehen lassen.

2. Früchte in die Mitte der Alufolien verteilen, Mandelblättchen über die Früchte streuen. Folien zu Päckli formen, dabei oben offen lassen.
3. Auf dem Warmhalterost bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. garen.
4. Früchte im Päckli anrichten, aus der Glace Kugeln formen, je eine Kugel darauf anrichten, mit Pfefferminze verzieren.

Tipps:

- Statt Kokoslikör Kirsch oder Calvados verwenden.
- Je nach Saison Pfirsich durch 1 kleine Mango und frische Beeren durch gefrorene Beeren ersetzen.



Fruits en papillote et glace à la vanille

Dessert pour 4 personnes

Mise en place et préparation: env. 40 min.

Laisser macérer: env. 30 min.

Faire griller: env. 15 min.

Ingrédients:

2 cs de liqueur de noix de coco (p.ex. Malibu) ou de kirsch
 1/2 cs de jus de citron
 1/2 cs de sucre
 1 pomme
 1 pêche
 1 cs de feuilles de menthe
 250 g de baies (p.ex. framboises, myrtilles)
 4 feuilles de papier aluminium (env. 20 x 20 cm chacune)
 2 cs d'amandes effilées

200 g de glace vanille
 un peu de menthe pour décorer

Préparation:

1. Bien mélanger la liqueur de noix de coco, le jus de citron et le sucre. Couper la pomme et la pêche en fines tranches. Ciseler la menthe. Incorporer délicatement les fruits et la menthe, laisser macérer env. 30 min à couvert.
2. Répartir les fruits au milieu des feuilles d'aluminium, parsemer

les amandes effilées sur les fruits, former des papillotes, en laissant une ouverture en haut.

3. Cuire env. 15 min sur la grille de mijotage à feu moyen.
4. Dresser les fruits en papillote, faire des boules de glace à la vanille, disposer une boule dans chaque papillote, décorer avec la menthe.

Suggestions:

- Remplacer la liqueur de noix de coco par du kirsch ou du calvados.
- Remplacer la pêche par une petite mangue selon la saison et les baies fraîches par des baies surgelées.