

Banane und Weintrauben auf Apfel-Pflaumen-Soße		
<ul style="list-style-type: none"> • Den Puderzucker in einem Topf karamellisieren lassen, denn mit Weißwein ablöschen • Den Apfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden, die Pflaumen entkernen und in kleine Stücke schneiden. • Die Früchte im Weinkaramell weich kochen, pürieren und erkalten lassen. • Auf Desserttellern als Spiegel angießen, pro Portion eine halbierte Banane und halbierte Weintrauben darauf setzen, nach Belieben Vanilleeis dazu geben. 		Zutaten für 4 Portionen: 1 Apfel 2 Pflaume(n) 100 g Puderzucker 200 ml Weißwein, trocken 2 Banane(n) 250 g Weintrauben n. B. Eis, (Vanilleeis)
Arbeitszeit: ca. 30 Min.		