



LIMETTEN-RUMTOPF MIT SCHOKOLADENEIS

Zutaten (für 4 Personen):

- 2 Pfirsiche - entkernt und gewürfelt
- 1 Mango - geschält, entkernt und gewürfelt
- 1 Sternfrucht - in Scheiben geschnitten
- 1 Ananas - geschält, Mittelstrunk entfernt und gewürfelt
- 2 Birnen - geschält, entkernt und gewürfelt
- 500 ml Riemerschmid Frucht-Sirup Limette
- 200 g Himbeeren
- 0,1 L weißer Rum
- 1 Bund frische Minze
- Schokoladeneis

Zubereitung:

Alle Früchte und die gezupften Minzblätter mit Riemerschmid Frucht-Sirup Limette und dem Rum in einem verschließbaren Gefäß vermischen. Mit einer Suppenkelle eine Portion in einen tiefen Teller geben und ein Bällchen Schokoladeneis darauf geben.

Deko:

Frisches Minzblatt

Tipp:

Je länger dem Rumtopf vor dem Verzehr ziehen kann, desto besser schmeckt er.