

# Fruchtspieße

(für 4 Personen)

## Zutaten:

- Ananas
- Mango
- Birne
- Trauben
- Apfel
- Melone
- Erdbeere
- Heidelbeere
- 2 Zitronen
- 4 El Pastis
- 3 El Honig
- 3 El Ananassaft
- zerlassene Butter
- brauner Zucker

## Zubereitung:

Stecken Sie Stückchen frischer Ananas, Mango, Birne, Traube, Apfel, Melone, Erdbeere und Heidelbeere auf die Spieße. In einer Pfanne drei Esslöffel Ananassaft zusammen mit dem Saft von zwei Zitronen, vier Esslöffeln Pastis und drei Esslöffeln flüssigem Honig zum Kochen bringen. Die heiße Mischung über die Spieße geben und zwei Stunden marinieren lassen. Die Spieße anschließend abtropfen lassen, mit zerlassener Butter bestreichen und dann mit braunem Zucker bestreuen. Für zwei Minuten auf den Grill legen. Auf einem Teller mit einem Stückchen Eis und einem Blatt Minze servieren. Mit der Marinade übergießen.