



# Trauben-Kaltschale

Autor: *Il Cuciniere Italiano, Rusconi Editore, 1985*

**LEVEL** sehr easy

**ZEITBEDARF** ca. 15 Min. plus min. 1 Std. Einlegezeit

**VEGGIE**

## Zutaten (6 Personen):

**600 g** Traubenbeeren (weiss, gross und süss)

**4 EL** sehr flüssigen Honig (z. B. Akazienhonig)

**0,5 dl** Brandy oder Cognac, Armagnac etc.

**ca. 5 dl** flüssiger Rahm

AUMATT  
LA DE

## Zubereitung:

- Traubenbeeren waschen, längs halbieren, Kerne entfernen.
- Honig und Brandy gut verrühren, Traubenbeeren unterrühren.
- Traubenbeeren mindestens eine Stunde im Kühlschrank im Honig-Brandy-Gemisch ziehen lassen.
- Traubenbeeren auf 6 Schalen verteilen, mit flüssigem Rahm bedecken und kalt servieren.

## Tipps:

- Für Kinder nicht geeignet (alkoholisch).