

## Herbstlicher Obstsalat (Variante 1)

### Zutaten

2	Äpfel
2	Birnen
150 g	helle Weintrauben
250 g	Pflaumen
2 TL	frisch gepresster Zitronensaft
80 ml	frisch gepresster Orangensaft
2 EL	Walnüsse
	Honig

### Zubereitung

Die Äpfel und die Birnen entkernen und in Spalten schneiden. Diese mit Zitronensaft beträufeln. Die Weintrauben halbieren und eventuell entkernen. Die Pflaumen halbieren und entsteinen.

Das vorbereitete Obst in eine Schüssel geben. Die Walnuskerne grob hacken. Den Orangensaft mit dem Obst mischen. Den Obstsalat mit Honig abschmecken und mit den Walnüssen bestreuen.

## Herbstlicher Obstsalat (Variante 2)

### Zutaten

50 g	Apfel
50 g	Birne
80 g	Orangen
60 g	Ananas
50 g	Pfirsiche
50 g	Erdbeeren
0,1 l	Läuterzucker
0,2	Zitronen; davon den Saft Kirschwasser oder Maraschino

### Zubereitung

Obst je nach Art vorbereiten (entkernen, schälen), in feine Scheiben oder Filets schneiden. Mit Zucker, Zitrone, auch mit Edelspirituosen marinieren. Erst kurz vor dem servieren Erdbeeren und Bananen zugeben. Halbfeste Schlagsahne. Reihenfolge bei der Obstzusammenstellung beachten: erst säuerliche, dann säurearme Obstsorten, dann empfindliches Beerenobst.