

## **Vanilleeis an flambierten Früchten**

½ Pfd. Erdbeeren  
2 EL Vanillezucker  
60g Butter  
2 EL Zucker  
50g blättrige Mandeln  
0,02l Cointreau oder Grand Marnier  
8 Kugeln Vanilleeis

Erdbeeren in kleine Stückchen schneiden, mit Vanillezucker bestreut ca. 2 Std. ziehen lassen. Butter schmelzen, Zucker reingeben und schmelzen, Mandeln dazu und leicht rösten, mit Likör flambieren, Erdbeeren und Saft dazugeben, etwas einkochen und auf Eis servieren.

Alternativ können andere Saft ziehende Früchte (z. B. Himbeeren) oder eingemachtes Obst genommen werden.