

# Obstsalat mit Honig-Krokant

Knuspriger Obstsalat mit Krokant als Dessert

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten

## 1 Honig-Krokant:

Die Nüsse fein hacken. Butter, Zucker, Sahne und Honig in einem kleinen Topf aufkochen. Nüsse unterrühren und die Masse etwa 5 Min. köcheln lassen, bis sie gebunden und leicht gebräunt ist. Die Masse auf ein Stück Backpapier geben, mit einem zweiten Stück Backpapier bedecken und mit einem Teigroller zu einem Rechteck (etwa 12 x 10 cm) ausrollen. Krokant noch warm in Streifen oder Rauten schneiden oder kalt in Stücke brechen.

## 2 Obstsalat:

Von der Ananas den Strunk abschneiden, Ananas schälen, Frucht vierteln und die holzige Mitte längs herausschneiden, das Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Banane und Kiwi schälen und in Scheiben schneiden. Orange schälen, dabei die weiße Haut mit entfernen und die Filets herausschneiden. Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen. Feigen mit einem Tuch abreiben und vierteln. Die Früchte in einer Schüssel vermischen. Honig und Amaretto verrühren, die Früchte damit beträufeln. Den Obstsalat in Gläser füllen und mit dem Krokant servieren.

### Zutaten:

#### Honig-Krokant:

50 g verschiedene Nüsse , z. B. Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse  
1 TL Butter  
1 ½ EL Zucker  
1 EL Schlagsahne  
1 EL Honig

#### Obstsalat:

1 kleine Ananas  
1 Banane  
1 Kiwi  
1 Orange  
1 Granatapfel  
2 frische Feigen  
2 EL Honig  
20 ml Amaretto (Mandellikör)