

# Obstsalat mit Rum-Eier-Sauce

*Für 4 Personen*

## Zutaten

### Obstsalat:

1 Banane (in Scheiben)  
3 Mandarinen  
2 Äpfel  
1 Zitrone (Saft)  
½ Orange (Saft)  
1-2 EL Zucker

### Rum-Eier-Sauce:

3 Eigelb (ganz frisch)  
1 Eiweiß  
80 g Zucker  
3 EL Rum (z.B. Strohrum)

*Zubereitungszeit: ca 30 Minuten*

1. Zitronen und Orangensaft mit dem Zucker verrühren, Bananenscheiben sofort zugeben. Mandarinen schälen, in Segmente teilen und diese halbieren. Die Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden.
2. Früchte sofort mit der Sauce vermischen.
3. Für die Sauce, alle Zutaten mit dem Handmixer auf Stufe 3 verrühren und getrennt in einer Sauciere oder Schnapsgläser (mit Stiel) servieren.

*Hat man keine bis zu 5 Tage alten Eier, muss man die Sauce im Wasserbad unter ständigem Rühren erhitzen und dann wieder abkühlen.*