



Zutaten für 2 Personen

350 ml Weißwein
100 g Zucker
350 ml Wasser
1 Zimtstange
2 Pfirsiche
1 Limette (Bio)
100 g Brombeeren
2 TL Rohrzucker
1 EL Amaretto
1 Handvoll Amarettini-Kekse
100 g Crème fraîche (balance)
1/2 TL Puderzucker



Pochierte Pfirsiche mit marinierten Brombeeren

Zubereitung

Weißwein mit Wasser und Zucker aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Zimtstange dazugeben. Pfirsiche waschen, halbieren und den Stein entfernen. Pfirsichhälften in den Sud legen (sie sollten komplett vom Sud bedeckt sein, sonst etwas mehr Wasser eingießen). Pfirsiche im Sud ca. 8 Minuten weich pochieren und darin etwa 60 Minuten abkühlen lassen.

Limette waschen, trocken tupfen. Schale dünn abziehen und in Streifen schneiden. Den Saft auspressen. Brombeeren mit Zucker, Amaretto, 1 EL Limettensaft und 1 TL Limettenschale mischen und mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Amarettini zerbröseln. Crème fraîche mit dem Puderzucker verrühren. Pfirsiche mit der Crème fraîche füllen und Amarettibrösel darüber streuen. Die marinierten Brombeeren ebenfalls auf den Teller geben und mit etwas abgeriebener Limettenschale dekorieren. Den Sud in kleine Gläschen füllen und dazu servieren.