

# Pfirsich-Rezepte

Erfasst und aufbereitet  
von  
Lothar Schäfer

Stand: 03.04.2022



Diese Kochrezepte wurden mit Hilfe des  
Rezept-Verwaltungs-Programms B&S-Rezept  
erfaßt und mittels LaTeX ausgedruckt

©1994 .. 2001

L. Schäfer

Dellenburg 11,  
44869 Bo.-Wattenscheid



## Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Brot, Aufstrich</b>	<b>1</b>
1.1	Ziegenkäse-Bruschetta mit Pfirsichen und prickelndem Bellini . . . . .	1
<b>2</b>	<b>Dessert, Süßspeisen</b>	<b>3</b>
2.1	Aprikosensorbet mit Minze . . . . .	3
2.2	Auflauf mit Sommerfrüchten . . . . .	3
2.3	Bayerische Creme mit Pfirsichen . . . . .	3
2.4	Bellini-Sorbet . . . . .	4
2.5	Brotrösti mit Pfirsichen . . . . .	5
2.6	Bunter Obstauflauf . . . . .	5
2.7	Buttermilch Pfirsich Melba mit Marzipankuchen im Glas . . . . .	6
2.8	Crema Catalana mit Pfirsich und Lavendel . . . . .	6
2.9	Creme brûlée mit Pfirsichen . . . . .	7
2.10	Engelslocken . . . . .	8
2.11	Erdbeer-Pfirsich-Quark . . . . .	8
2.12	Erdbeer-Pfirsich-Teller mit Vanillesahne . . . . .	8
2.13	Espresso-Creme mit Pfirsichspalten . . . . .	9
2.14	Ewige Liebe . . . . .	9
2.15	Flambiertes Pfirsich-Omelett . . . . .	10
2.16	Fruchtsalat mit Pistazien-Eiskrem . . . . .	10
2.17	Gebackene Pfirsiche mit Grießplätzchen und Kirschkompott . . . . .	11
2.18	Geeiste Melone . . . . .	11
2.19	Gefüllte Pfirsiche . . . . .	12
2.20	Gefüllte Weinblätter mit Feigen . . . . .	12
2.21	Gegrillte Früchte in Honig-Apfelsaft mit Pistazien . . . . .	13
2.22	Gelatine mit Pfirsichen . . . . .	13
2.23	Gratinierte Pfirsiche . . . . .	14
2.24	Gratinierte Pfirsiche . . . . .	14
2.25	Grießauflauf mit Pfirsichen . . . . .	15
2.26	Grießschnitten mit Pfirsichkompott . . . . .	15
2.27	Gurken-Pfirsich-Kaltschale . . . . .	16
2.28	Herzwaffeln mit Stracciatella-Eis . . . . .	16
2.29	Himbeer-Pfirsich-Creme . . . . .	17
2.30	Hippenblüte mit Pfirsich-Lavendelschaum . . . . .	17
2.31	Joghurt-Mascarpone-Creme zu Pfirsich . . . . .	18
2.32	Karamell-Creme mit Pfirsich . . . . .	19
2.33	Karamellpfirsiche mit Nüssen . . . . .	19
2.34	Kokos-Crepes mit Pfirsichen . . . . .	20
2.35	Kokoseis mit Obstsalat . . . . .	20

2.36	Maisherzen mit Pfirsichsoße . . . . .	21
2.37	Maroniglacé . . . . .	21
2.38	Mohn-Zitronenmelisseknödel auf Pfirsichragout und Rahmeis . . . . .	22
2.39	Mokka-Flan mit Pfirsichen . . . . .	22
2.40	Nuss-Pfirsich-Pizza . . . . .	23
2.41	Obstsalat . . . . .	23
2.42	Pêche Melba mit Pfirsichglacé . . . . .	24
2.43	PESCHE CAMELLATE - PFIRSICHE IN SIRUP . . . . .	25
2.44	Pesche ripiene - Gefüllte Pfirsiche . . . . .	25
2.45	Pfirsich im Knuspernest . . . . .	26
2.46	Pfirsich Melba . . . . .	26
2.47	Pfirsich Melba . . . . .	27
2.48	Pfirsich mit Eis und Cassis-Soße . . . . .	28
2.49	Pfirsich-Aprikosen-Grütze . . . . .	28
2.50	Pfirsich-Brunchcreme . . . . .	28
2.51	Pfirsich-Carpaccio . . . . .	29
2.52	Pfirsich-Charlotte . . . . .	30
2.53	Pfirsich-Crumble . . . . .	31
2.54	Pfirsich-Crumble mit Joghurt . . . . .	31
2.55	Pfirsich-Dessert . . . . .	32
2.56	Pfirsich-Gratin mit Löffelbiskuits . . . . .	32
2.57	Pfirsich-Joghurt-Creme . . . . .	33
2.58	Pfirsich-Joghurt-Parfait . . . . .	33
2.59	Pfirsich-Mascarpone-Schichtdessert . . . . .	34
2.60	Pfirsich-Parfait mit Himbeersauce . . . . .	34
2.61	Pfirsich-Parfait mit Sternfrüchten . . . . .	35
2.62	Pfirsich-Quark-Creme . . . . .	35
2.63	Pfirsich-Schale . . . . .	36
2.64	Pfirsich-Soufflé . . . . .	36
2.65	Pfirsich-Soufflé mit Ricotta . . . . .	37
2.66	Pfirsich-Tiramisu . . . . .	37
2.67	Pfirsich-Tiramisu . . . . .	38
2.68	Pfirsich-Wein-Gelee . . . . .	39
2.69	Pfirsich-Zimt-Parfait . . . . .	39
2.70	Pfirsichcreme . . . . .	40
2.71	Pfirsichcreme mit Frischkäse . . . . .	40
2.72	Pfirsichcreme mit Minze . . . . .	41
2.73	Pfirsichcreme mit Vanilleeis . . . . .	41
2.74	Pfirsiche in Rotwein . . . . .	42
2.75	Pfirsiche in Rotwein . . . . .	42
2.76	Pfirsiche in Sirup mit Zitrone . . . . .	43
2.77	Pfirsiche mit Balsamico . . . . .	43
2.78	Pfirsiche mit Joghurtsoße . . . . .	44
2.79	Pfirsiche mit Mandel-Baiser . . . . .	44

2.80	Pfirsicheis . . . . .	45
2.81	Pfirsichhälften mit Schlagsahne - und Himbeerpüree . . . . .	45
2.82	Pfirsichköpfchen mit Himbeerschaum . . . . .	46
2.83	Pfirsichmousse mit Sesamguetzli . . . . .	46
2.84	Pfirsichparfait mit Zitronenmelisse . . . . .	47
2.85	Pfirsichrahmeis . . . . .	47
2.86	Pfirsichschaum mit Mandelkeksen . . . . .	48
2.87	Pfirsichsorbet . . . . .	48
2.88	Pfirsichsorbet . . . . .	49
2.89	Quark-Grieß-Creme mit Pfirsichkompott . . . . .	49
2.90	Quarkfrikadellen mit Pfirsich-Aprikosenkompott und Himbeeren . . . . .	50
2.91	Quarkknödel mit Kaffeebutter und Pfirsichen . . . . .	50
2.92	Quarksoufflé mit Pfirsichen . . . . .	51
2.93	Reistorte mit Pfirsichen . . . . .	52
2.94	Rumtopf für Weihnachten . . . . .	52
2.95	Salat mit Himbeeren und Kiwis . . . . .	53
2.96	Sangria-Charlotte . . . . .	53
2.97	Schoko-Pfirsich . . . . .	54
2.98	Überbackene Pfirsiche mit Mandel-Streuseln und Mascarponecreme . . . . .	55
2.99	Vanilleeis mit Karamellsoße . . . . .	55
2.100	Vanillepfirsich aus dem Glas mit Mandelbaiserhaube . . . . .	56
2.101	Waldmeister-Parfait mit Pfirsichgrütze . . . . .	56
2.102	Warme Rhabarber-Consomme mit Holunderblüten-Sorbet . . . . .	57
2.103	Wein-Pfirsiche . . . . .	57
2.104	WEINBERGPFIRSICHE MIT ESTRAGON-GRANITA PECHES DE VIGNES AVEC GRANITE À L'ESTRAGON . . . . .	58
2.105	Zitroneneis mit marinierten Pfirsichen . . . . .	58
2.106	Zitronensoufflé mit Pfirsichsoße . . . . .	59
2.107	Zwetschgenknödel mit Kompott . . . . .	59
<b>3</b>	<b>Eierspeisen</b>	<b>61</b>
3.1	Schaumomeletts mit Früchten . . . . .	61
<b>4</b>	<b>Eingemachtes, Eingelegtes</b>	<b>63</b>
4.1	Fruchtsalat . . . . .	63
4.2	Pfirsich moitié-moitié . . . . .	63
4.3	Pfirsich-Brombeer-Eingemachtes . . . . .	63
4.4	Pfirsich-Ingwer-Pästli . . . . .	64
4.5	Pfirsiche in Zuckersirup . . . . .	64
4.6	Tomaten-Pfirsich-Chutney . . . . .	65
<b>5</b>	<b>Fischgerichte, Meeresfrüchte</b>	<b>67</b>
5.1	Scharfes Pfirsichragout mit Rotbarbe . . . . .	67

<b>6</b>	<b>Fleischgerichte, Innereien</b>	<b>69</b>
6.1	Filet Melba . . . . .	69
6.2	Gratinierte Filets mit Pfirsichen . . . . .	69
6.3	Gulasch mit Pfirsichen . . . . .	70
6.4	Kalbskotelett mit Petersilienkruste und Mus vom Weinberg-Pfirsich . .	70
6.5	Kalbsleber mit Pfefferpfirsich, Selleriepüree und geschmorte Schalotten	71
6.6	Kasseler mit Pfirsichen und grünem Pfeffer . . . . .	72
6.7	Kotelettbraten mit Pfirsichkruste . . . . .	72
6.8	Pfirsich-Rehrücken . . . . .	73
6.9	Rinderfilet mit Pfirsich und Blauschimmelkäse im Kartoffelmantel . .	73
6.10	Schweinefilet mit Pfirsichen & Pflaumen . . . . .	74
6.11	Schweinenackensteaks mit Steinpilzen und Pfirsichen gefüllt . . . . .	75
6.12	Süßes Curry-Gulasch . . . . .	75
<b>7</b>	<b>Geflügelgerichte</b>	<b>77</b>
7.1	Geschnetzeltes mit Pfirsich . . . . .	77
7.2	Hähnchen mit Chutney . . . . .	77
7.3	Hähnchen mit Mango-Salsa . . . . .	78
7.4	Hähnchenbrustfilet - mit Pfirsichsauce . . . . .	78
7.5	Hähnchenbrustfilet mit Pfirsichsauce . . . . .	79
7.6	Karibik-Filets . . . . .	79
7.7	Poulettragout mit Pfirsich . . . . .	80
7.8	Putenbrustfilet auf Schinkenwaffeln mit Currypfirsich . . . . .	80
7.9	Süß-scharfer Puteneintopf mit Pfirsich und Paprika . . . . .	81
<b>8</b>	<b>Getränke</b>	<b>83</b>
8.1	Bellini . . . . .	83
8.2	Bowle . . . . .	83
8.3	Exotendrink mit Kiwi und Pfirsich . . . . .	83
8.4	Frühstücksjoghurt Frucht-Power-Smoothies . . . . .	84
8.5	Grüntee-Pfirsich-Bowle . . . . .	85
8.6	Kinder-Sangria . . . . .	85
8.7	Orangendrink mit Pfirsich . . . . .	85
8.8	Pfirsich-Colada . . . . .	86
8.9	Pfirsich-Eistee mit Basilikum . . . . .	86
8.10	Pfirsich-Espresso-Shake . . . . .	86
8.11	Pfirsich-Honig-Milch . . . . .	87
8.12	Pfirsich-Melonen-Mix . . . . .	87
8.13	Pfirsich-Minz-Molke . . . . .	87
8.14	Pfirsich-Tonic . . . . .	88
8.15	Pfirsichflip . . . . .	88
8.16	Pfirsich-Kokosnuß-Drink . . . . .	89
8.17	Rote Sangria . . . . .	89
8.18	Sangria-Bowle . . . . .	89



8.19	Yellow Dream . . . . .	90
<b>9</b>	<b>Grundlagen, Informationen</b>	<b>91</b>
9.1	Infos zu Pfirsichen . . . . .	91
9.2	Pfirsich . . . . .	91
9.3	Pfirsiche . . . . .	91
9.4	Pfirsiche . . . . .	92
<b>10</b>	<b>Kartoffel-, Gemüsegerichte</b>	<b>93</b>
10.1	Kirsch-Pfirsich-Butterstreusel . . . . .	93
<b>11</b>	<b>Kuchen, Gebäck, Pralinen</b>	<b>95</b>
11.1	'Radfahrertorte' . . . . .	95
11.2	Brombeer-Pfirsich-Torte . . . . .	95
11.3	Bunter Obstkuchen . . . . .	96
11.4	Buttermilch-Kuchen mit Pfirsich & Heidelbeeren . . . . .	97
11.5	Erdbeer-Baiserschnitten . . . . .	97
11.6	Espressotörtchen . . . . .	98
11.7	Flockentorte mit Mini-Windbeuteln . . . . .	98
11.8	Früchtekuchen mit Pistazien . . . . .	100
11.9	Früchtetorte mit Mascarpone-Creme . . . . .	100
11.10	Georgia-Pfirsich-Pie . . . . .	101
11.11	Gestürzter Pfirsichkuchen mit Pistazien . . . . .	102
11.12	Himbeer-Pfirsich-Torte . . . . .	102
11.13	Kleine Pfirsich-Tartes Tatin . . . . .	103
11.14	Knusperschnitten mit Rum . . . . .	104
11.15	Kokosbiskuitschnitte mit Pfirsichcreme . . . . .	105
11.16	Marmorierte Fruchtschnitten . . . . .	105
11.17	Marmorkuchen als Tellergericht . . . . .	106
11.18	Mürbeteig-Schichttorte . . . . .	107
11.19	Nektarinen-Pfirsichtorte . . . . .	108
11.20	Panna-cotta-Torte mit Pfirsichen . . . . .	109
11.21	Paradiesische Apfeltorte mit Rosmarin . . . . .	110
11.22	Pfirsich Limetten Torte . . . . .	110
11.23	Pfirsich Nusstorte (Mandarinen Nusstorte) . . . . .	111
11.24	Pfirsich-Baiserkuchen . . . . .	111
11.25	Pfirsich-Baisertorte mit Joghurtcreme . . . . .	112
11.26	Pfirsich-Blätterteig-Teilchen . . . . .	113
11.27	Pfirsich-Blechkuchen . . . . .	113
11.28	Pfirsich-Blechkuchen . . . . .	114
11.29	Pfirsich-Brombeer-Kuchen . . . . .	115
11.30	Pfirsich-Charlotte auf Brandteig . . . . .	116
11.31	Pfirsich-Creme-Torte . . . . .	116
11.32	Pfirsich-Eierlikör-Kuchen . . . . .	117

11.33	Pfirsich-Joghurt-Welle mit Honig . . . . .	117
11.34	Pfirsich-Johannisbeer-Streuselkuchen . . . . .	118
11.35	Pfirsich-Käsekuchen . . . . .	119
11.36	Pfirsich-Käsekuchen . . . . .	119
11.37	Pfirsich-Knusperkuchen . . . . .	120
11.38	Pfirsich-Kuchen . . . . .	121
11.39	Pfirsich-Mandel-Biskuit . . . . .	121
11.40	Pfirsich-Mandel-Torte . . . . .	122
11.41	Pfirsich-Maracuja-Schmetterlingstorte . . . . .	122
11.42	Pfirsich-Maracuja-Torte . . . . .	123
11.43	Pfirsich-Maracuja-Torte 'Sommertraum' . . . . .	124
11.44	Pfirsich-Papaya-Torte . . . . .	125
11.45	Pfirsich-Plunder . . . . .	126
11.46	Pfirsich-Puddingcreme-Torte . . . . .	127
11.47	Pfirsich-Quark-Torte . . . . .	127
11.48	Pfirsich-Sahne-Torte . . . . .	128
11.49	Pfirsich-Schnitten . . . . .	129
11.50	Pfirsich-Wacholder-Streusel-Torte . . . . .	129
11.51	Pfirsichbiskuit . . . . .	130
11.52	Pfirsichcremetorte . . . . .	131
11.53	Pfirsichkuchen . . . . .	132
11.54	Pfirsichkuchen mit Brombeeren . . . . .	132
11.55	Pfirsichkuchen mit Haube . . . . .	133
11.56	Pfirsichtarte . . . . .	133
11.57	Pfirsichtarte mit Mascarpone . . . . .	134
11.58	Pfirsichtarte mit Schokostreuseln . . . . .	135
11.59	Pfirsichtorte . . . . .	135
11.60	Pfirsichtorte . . . . .	136
11.61	Pfirsichtorte . . . . .	136
11.62	Pfirsichtorte mit Eierlikörsahne . . . . .	137
11.63	Pfirsichtorte mit Ricotta . . . . .	138
11.64	Pfirsichtorte mit Vanillesahne . . . . .	138
11.65	Pfirsichtorte nach steirischer Art . . . . .	139
11.66	Pirsich-Multivitamin-Torte . . . . .	140
11.67	Pistazien-Pfirsich-Tarte . . . . .	141
11.68	Quark-Blechkuchen mit Pfirsichen . . . . .	142
11.69	Reistörtchen mit Thymian und Pfirsich . . . . .	142
11.70	Saftige Pfirsich-Tarte . . . . .	143
11.71	Schmandtorte mit Kullerpfirsichen . . . . .	144
11.72	Schnelle Pfirsich-Donauwellen . . . . .	144
11.73	Schokoroulade mit Pfirsichen . . . . .	145
11.74	Schokosplitter-Torte mit Pfirsich . . . . .	146
11.75	Sommerliche kleine Käsekuchen mit Pfirsichen . . . . .	146
11.76	Streuselstreifen Pfirsich-Rhabarber . . . . .	147

11.77	Tutti-Frutti-Torte . . . . .	148
<b>12</b>	<b>Marmeladen, Konfitüren</b>	<b>151</b>
12.1	Betörende Pfirsichkonfitüre . . . . .	151
12.2	Blitz-Pfirsichkonfitüre . . . . .	151
12.3	Campari-Pfirsich-Konfitüre . . . . .	151
12.4	Campari-Pfirsich-Marmelade . . . . .	152
12.5	Dreifruchtkonfitüre mit Wein . . . . .	152
12.6	Himbeer-Pfirsich-Konfitüre . . . . .	153
12.7	Himbeer-Pfirsich-Marmelade . . . . .	153
12.8	Melonen-Pfirsich-Konfitüre . . . . .	153
12.9	Pfirsich Melba . . . . .	154
12.10	Pfirsich-Aprikosen-Konfitüre . . . . .	154
12.11	Pfirsich-Birne mit Vanille . . . . .	155
12.12	Pfirsich-Brombeer-Konfitüre mit Walnüssen . . . . .	155
12.13	Pfirsich-Campari-Konfitüre . . . . .	156
12.14	Pfirsich-Holunder-Konfitüre . . . . .	156
12.15	Pfirsich-Kokos-Konfitüre . . . . .	156
12.16	Pfirsich-Konfitüre mit Ingwer . . . . .	157
12.17	Pfirsich-Konfitüre mit Walnüssen . . . . .	157
12.18	Pfirsich-Marmelade . . . . .	157
12.19	Pfirsich-Marmelade . . . . .	158
12.20	Pfirsich-Marmelade mit Pistazien . . . . .	158
12.21	Pfirsich-Melonen-Marmelade . . . . .	159
12.22	Pfirsich-Orangen-Konfitüre . . . . .	159
12.23	Pfirsich-Pistazien-Konfitüre . . . . .	160
12.24	Pfirsichkonfitüre . . . . .	160
12.25	Pfirsichkonfitüre . . . . .	160
12.26	Pfirsichkonfitüre . . . . .	161
12.27	Pfirsichkonfitüre mit Ingwer . . . . .	161
12.28	Pfirsichkonfitüre mit Likör . . . . .	162
12.29	Pfirsichkonfitüre mit Melone . . . . .	162
12.30	Pfirsichkonfitüre mit Zitronenmelisse und Orangensaft . . . . .	163
12.31	Pfirsichmarmelade mit Kürbis . . . . .	163
<b>13</b>	<b>Mehlspeisen, Nudeln</b>	<b>165</b>
13.1	Blutwurstcouscous mit Pfirsich-Chili-Chutney . . . . .	165
13.2	Pfannkuchenbeutel mit Pfirsichfüllung . . . . .	165
13.3	Pfirsich-Pfannkuchen . . . . .	166
13.4	Pikante Pfirsich-Tarte mit Brie . . . . .	167
13.5	Überbackene Pfirsich-Mohn-Pfannkuchenrolle . . . . .	167

<b>14 Salate</b>	<b>169</b>
14.1 Pfirsich - Geflügel - Salat . . . . .	169
14.2 Pikanter Nudelsalat mit Obst und Käse . . . . .	169
14.3 Reis- und Teigwarensalate mit Curry und Früchten . . . . .	170
14.4 Sommerliche Salatschüssel mit Pfirsichfilets und Garnelen in Joghurt-Currydressi . . . . .	170
14.5 Spinatsalat mit Brie, Sesam und Pfirsich . . . . .	171
<b>15 Saucen, Marinaden</b>	<b>173</b>
15.1 Pfirsich-Aprikosen-Chutney . . . . .	173
15.2 Pfirsich-Senf-Dip . . . . .	173
15.3 Scharfe Pfirsich-Salsa . . . . .	173
15.4 Tomaten-Chili-Chutney . . . . .	174
<b>16 Sonstiges</b>	<b>175</b>
16.1 Fruchtgelee . . . . .	175
16.2 Früchtetopf-mit Fahrplan . . . . .	175
<b>17 Vegetarisches, Vollwert</b>	<b>177</b>
17.1 Pfirsichmüsli mit Leinsamen . . . . .	177
<b>18 Vorspeisen, Suppen</b>	<b>179</b>
18.1 Fischcocktail . . . . .	179
18.2 Flußkrebsschwänze auf Rauke mit Cognac-Mayonnaise . . . . .	179
18.3 Pfirsich-Käse-Schnittchen . . . . .	180

# 1 Brot, Aufstrich

## 1.1 Ziegenkäse-Bruschetta mit Pfirsichen und prickelndem Bellini

1 Ciabatta	Pfeffer aus der Mühle
2 EL Olivenöl	1/2 Topf Basilikum
300 g Ziegenfrischkäse	4 Spritzer Grenadine
7 Pfirsiche	1 Flasche Bio-Prosecco

1. Ciabatta in schräge, ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, leicht mit Olivenöl beträufeln, im 180 Grad heißen Ofen ca. 3 Min. grillen. 2. Ziegenfrischkäse auf die Brotscheiben streichen. 3. 3 Pfirsiche halbieren, Steine entfernen, Hälften in schmale Spalten schneiden, auf der Bruschetta anrichten, mit Pfeffer würzen und Basilikum garnieren. 4. Für den Bellini die restlichen Pfirsiche überbrühen, häuten. Fruchtfleisch vom Stein lösen, mit der Grenadine im Mixer pürieren. 5. Pfirsichpüree auf 4 Sektgläser verteilen mit eisgekühltem Prosecco vorsichtig auffüllen, zusammen mit der Bruschetta servieren.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Grillzeit:** ca. 3 Min.

**Zubereitungszeit:** ca. 15 Min.



## 2 Dessert, Süßspeisen

### 2.1 Aprikosensorbet mit Minze

250 g Aprikosen (oder Pfirsiche),	felsaft),
40 g Zucker,	1/2 Bd. Minze oder Zitronenmelisse,
1/4 l trockener Weißwein (ersatzweise Ap-	2 EL Zitronensaft

Obst schälen und in Würfel schneiden. Mit Zucker und einem Achtelliter Wein weich kochen. Im Mixer pürieren und mit der fein gehackten Minze oder Zitronenmelisse mischen. Das Ganze in eine Metallschüssel geben und in den Gefrierschrank stellen. Das Sorbet alle 20 Minuten mit dem Schneebesen kräftig durchrühren, damit sich keine Eiskristalle bilden.

Sobald das Sorbet fest ist, mit einem Eisportionierer oder mit einem Esslöffel Kugeln abstechen und in hohe Gläser verteilen. Mit dem restlichen, gut gekühlten Wein aufgießen und sofort servieren.

### 2.2 Auflauf mit Sommerfrüchten

4 Pfirsiche	4 EL Zucker
8 Pflaumen	30 g Crème fraîche
250 g Brombeeren	1 TL abger. Bio-Zitronenschale
250 g Mascarpone	

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Pfirsiche und die Pflaumen abbrausen, halbieren, entsteinen und würfeln. Die Brombeeren in einem Sieb abbrausen und gut abtropfen lassen. Dann alle Früchte vorsichtig mischen und in eine flache Auflaufform geben. Den Mascarpone mit 2 EL Zucker, Crème fraîche und Zitronenschale verrühren und die Masse gleichmäßig über die Früchte geben. Mit dem restlichen Zucker bestreuen. Dann den Auflauf im vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten überbacken, bis der aufgestreute Zucker zu bräunen beginnt. Den Obstauflauf noch warm servieren. Tipp: Dazu passt prima Vanilleeis.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

### 2.3 Bayerische Creme mit Pfirsichen

1/2 l Milch,	1/4 unbehandelten Zitrone, abgeriebene
1 Vanilleschote,	Schale von
8 Blatt weiße Gelatine,	400 g Sahne,
2 Eigelb,	3 Pfirsiche,
50 g Puderzucker,	2 EL Johannisbeergelee,
2 EL Orangenlikör oder Orangensaft,	Raspelschokolade zum Bestreuen

Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark mit der Messerspitze herauskratzen und mit der Schote in die Milch geben. Milch aufkochen und auf der abgeschalteten Kochstelle 20 Minuten ziehen lassen. Vanilleschote entfernen.

Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen. Eigelb mit Puderzucker zu einer dicken Creme aufschlagen. Heiße Milch, Orangenlikör oder -saft und Zitronenschale unter ständigem Schlagen zugeben. Gelatine ausdrücken, zufügen und rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Creme für 30 bis 40 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis sie halb fest ist.

Sahne steif schlagen, unter die Creme ziehen und in kalt ausgespülte Portionsförmchen füllen. Diese 5 Stunden kühlen, bis sie sich stürzen lassen. Zum Servieren die Creme mit einer Messerspitze rundherum vom oberen Rand der Förmchen lösen. Förmchen einige Sekunden in heißes Wasser tauchen. Creme auf Teller stürzen. Pfirsiche häuten, halbieren, entsteinen und in Schnitze teilen. Creme damit umlegen, Johannisbeergelee erwärmen, bis es flüssig ist und über die Pfirsiche träufeln. Creme mit Raspelschokolade bestreuen.

## 2.4 Bellini-Sorbet

<i>Sirup</i>	500 g weiße Pfirsiche, geschält, in Würfeln
1 dl Wasser	1/2 Zitrone, nur 1 El Saft
100 g Zucker	4 dl Prosecco, kalt

Wasser mit dem Zucker in einer kleinen Pfanne unter gelegentlichem Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 2 Min. köcheln, etwas abkühlen. Pfirsiche und Zitronensaft begeben, pürieren, durch ein Sieb in eine weite Chromstahlschüssel streichen, auskühlen. Masse zugedeckt ca. 1 Std. anfrieren. Schüssel herausnehmen, Sorbet mit dem Schwingbesen kräftig durchrühren. Diesen Vorgang 3-mal nach jeder weiteren Stunde wiederholen, damit ein gleichmäßig gefrorenes Sorbet entsteht. Danach Sorbet herausnehmen, mit den Schwingbesen des Handrührgerätes geschmeidig rühren, nochmals ca. 1 Std. gefrieren. Servieren: Mit dem Glaceportionierer kleine Kugeln formen, in gekühlten Gläsern anrichten, mit Prosecco auffüllen.

Lässt sich vorbereiten: Sorbet 1 Monat im Voraus zubereiten, zugedeckt im Tiefkühler aufbewahren. Ca. 15 Min. vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.

**Mengenangabe:** 6 dl

**Gefrieren:** ca. 5 Std.

**Vor- und zubereiten:** ca. 25 Min.



**pro Person:** 229 kcal / 959 kJ; E 1 g, F 0 g, KH 40 g

## 2.5 Brotrösti mit Pfirsichen

Bratbutter zum Rösten	800 g Pfirsiche, entsteint (ergibt ca. 700 g),
300 g Maisbrot vom Vortag, in ca. 3 mm	in ca. 1 cm breiten Schnitzen
dicken Scheiben, geviertelt	3 EL Zucker
4 EL Mandelstifte	1 1/2 dl Pfirsichsaft
1 EL Butter oder Margarine	

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiß werden lassen. Brot mit den Mandeln portionenweise hellbraun rösten, im leicht geöffneten Ofen warm stellen. Butter in derselben Pfanne warm werden lassen. Pfirsichschnitze mit dem Zucker begeben, kurz andämpfen. Pfirsichsaft dazugießen, Schnitze zugedeckt ca. 4 Min. knapp weich köcheln. Brot und Mandeln sorgfältig darunter mischen, Brotrösti auf den vorgewärmten Tellern anrichten, sofort servieren.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Vor- und zubereiten:** ca. 25 Min.

**pro Person:** 380 kcal / 1590 kJ; E 10 g, F 13 g, KH 67 g

## 2.6 Bunter Obstauflauf

4 Pfirsiche	4 EL Zucker
8 Pflaumen	30 g Creme fraîche
250 g Brombeeren	1 TL abger. Bio-Zitronenschale
250 g Mascarpone	

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Pfirsiche und Pflaumen abbrausen, halbieren, entsteinen und würfeln. Die Brombeeren in einem Sieb abbrausen und gut abtropfen lassen. Die Früchte mischen und in eine Auflaufform geben.

Mascarpone mit 2 EL Zucker, Creme fraîche sowie Zitronenschale verrühren und gleichmäßig über die Früchte geben. Mit dem restlichen Zucker bestreuen. Den Auflauf im vorgeheizten Backofen ca. 10 Min. gratinieren, bis der aufgestreute Zucker zu bräunen beginnt. Den Obstauflauf noch warm servieren.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Backen** ca. 10 Min.

**Vorbereiten** ca. 20 Min.

**pro Person ca.:** 405 kcal; E 9 g, F 23 g, KH 39 g

## 2.7 Buttermilch Pfirsich Melba mit Marzipankuchen im Glas

1 Bd. Minze oder Zitronenmelisse	200 g Mehl
450 g Pfirsiche	5 Eier, kühl-schrankkalt
200 g Joghurt	abgeriebene Schale einer Orange
500 g Buttermilch	200 g Marzipan
Weiche Butter und Zucker für die Gläser	160 g Zucker
Salz	250 g Butter
2 TL Backpulver	1/2 Zitrone, Saft von
100 g Mandelgrieß	120 g Honig
80 g Speisestärke	250 g Himbeeren

Butter und Zucker mit einer Prise Salz und der abgeriebenen Schale einer Orange in der Küchenmaschine schaumig schlagen. Das Marzipan reiben oder durch eine Kartoffelpresse drücken und unterrühren. Die kühl-schrankkalten Eier verschlagen und nach und nach unterrühren. Mehl, Stärke, Mandeln und Backpulver mischen und schnell unterheben. 8 dickwandige Gläser mit 0,2 l Inhalt ausbuttern und mit Zucker auskleiden. Den Teig einfüllen und auf dem Ofenblech bei 175 °C in 30-40 Minuten backen. Die Pfirsiche halbieren, entsteinen und im Zitronensaft wälzen. Mit der Hälfte der Himbeeren, dem Joghurt, der Buttermilch und dem Honig im Mixglas mixen und durch ein feines Sieb passieren. Die Minze (oder Zitronenmelisse) zupfen, die Blätter fein schneiden und mit den restlichen Himbeeren unter den Joghurt mischen. In vorgefrorene Gläser füllen. Tipp: Ein Schuss Amaretto im Pfirsichdrink darf nach 17 Uhr auch sein und schmeckt genial.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 90

## 2.8 Crema Catalana mit Pfirsich und Lavendel

2 dl Milch	150 g Zucker
1 dl Vollrahm	3 Eier
2 Zweiglein Lavendel oder Rosmarin	2 Eigelbe
2 Pfirsiche, in Würfeln	6 EL fein gemahlener Rohrzucker
2 EL Brandy	

Milch, Rahm und Lavendel aufkochen, von der Platte nehmen, ca. 10 Min. ziehen lassen, Lavendel entfernen. Pfirsiche mit dem Brandy fein pürieren, beiseite stellen. Zucker, Eier und Eigelbe in einer Schüssel verrühren, Milch nach und nach unter Rühren beigegeben. Pfirsichpüree beigegeben, mischen. Förmchen auf einen Lappen in eine ofenfeste Form geben, Masse in die Förmchen gießen.

Garen im Wasserbad: Siedendes Wasser bis 2/3 Höhe der Förmchen einfüllen, ca. 35 Min. in der Mitte des auf 160 Grad vorgeheizten Ofens (oder siehe Dampfgartipp). Herausnehmen, aus der Form nehmen, auskühlen. Ca. 2 Std. zugedeckt kühl stellen.

Je 1 El Zucker gleichmäßig auf der Creme verteilen. Mit dem Bunsenbrenner (siehe «Gewusst wie») Zucker sorgfältig caramelisieren.

Dampfgartipp: Förmli zugedeckt ca. 25 Min. bei 90 Grad im Steamer oder Dampfgarer garen, dann 5 Min. im ausgeschalteten Gerät stehen lassen, herausnehmen, auskühlen.

Gewusst wie: Zucker lässt sich mit der Flamme eines Bunsenbrenners für die Küche einfach und schnell caramelisieren. Alternativ die Creme ca. 2 Min. unter dem auf höchster Stufe vorgeheizten Grill caramelisieren, bis sich eine hellbraune Kruste gebildet hat.

**Mengenangabe:** 6 ofenfeste Förmchen von je ca. 1 1/2 dl

**Kühl stellen:** ca. 2 Std.

**Garen im Wasserbad:** ca. 35 Min.

**Vor- und zubereiten:** ca. 25 Min.

**Pro Person:** 324 kcal / 1353 kJ; E 6 g, F 12 g, KH 45 g

## 2.9 Creme brûlée mit Pfirsichen

250 ml Milch

200 ml Likörwein

100 ml Sahne

3 feste Pfirsiche

280 g Zucker

3 Amaretti (große, weiche Makronen)

6 Eidotter

1 Zitrone, Schale von

1 Vanilleschote

1 Stück Zimt

Pfirsich halbieren, entsteinen und schälen. Fruchtfleisch in Stücke schneiden und mit 80 g Zucker und dem Likörwein in eine Kasserolle geben. Deckel auflegen und bei niedriger Hitze fünf Minuten garen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Pfirsiche mit dem Schaumlöffel aus dem Sirup nehmen. In sechs Schälchen die Amaretti zerbröseln und die abgetropften Pfirsiche drauflegen. In einem kleinen Topf Milch mit der Zitronenschale, Vanille und Zimt aufkochen.

Wenn die Milch beginnt zu kochen, Topf vom Herd nehmen und Sahne zugießen. In einer Schüssel 90 g Zucker mit den Eidottern schaumig schlagen. Die Milch durch einen Filter zugießen.

Schüssel in ein heißes, nicht kochendes Wasserbad tauchen und unter ständigem Rühren die Creme eindicken lassen. Creme gleichmäßig auf die Pfirsiche verteilen, abkühlen lassen und mit dem restlichen Zucker bestreuen.

Grill des Backofens vorheizen. Die Schälchen unter die Hitzequelle und den Zucker karamellisieren lassen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Bis zum Zeitpunkt des Servierens ins Tiefkühlfach stellen.

**Mengenangabe:** 6 Personen

**Vorbereitung:** 30 Minuten

**Garzeit:** 20 Minuten

### 2.10 Engelslocken

24 Scheib. Vanilleeis	Schokostreusel
2 Dos. Pfirsiche	200 ml Sahne

Die Hälfte der Pfirsiche mit dem Saft pürieren. Die restlichen Pfirsiche in kleine Stückchen schneiden und unter das Pfirsichmus mischen. Das Pfirsichmus auf 4 Teller verteilen. Die Sahne steif schlagen. Mit einem Eisportionierer oder einem Esslöffel Locken aus Vanilleeis ziehen und je 6 Locken auf das Mus setzen. Die Sahne in einen Spritzbeutel füllen und kleine Tupfen rings um die 'Engelslocken' setzen. Mit Schokostreuseln garnieren.

Tipp: Den Eisportionierer oder den Esslöffel vor dem Portionieren in heißes Wasser tauchen.

### 2.11 Erdbeer-Pfirsich-Quark

2 Eier	Orangensaft
50 g Puderzucker	200 g Erdbeeren
250 g Quark	3 Pfirsiche
100 ml Sahne	160 g Löffelbiskuits
6 EL Orangenlikör (z.B. Cointreau) oder	100 ml Orangensaft

Eier trennen. Eigelbe mit 2 EL Puderzucker über dem heißen Wasserbad hell-schaumig aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen, Quark unterrühren. Sahne sowie Eiweiß mit übrigem Puderzucker getrennt steif schlagen. Beides mit 3 EL Likör unter die Quarkcreme ziehen. Erdbeeren abbrausen, putzen und halbieren. Pfirsiche häuten und in Spalten schneiden. Löffelbiskuits, bis auf 2 Stück, nebeneinander in 4 Schälchen legen. Orangensaft mit übrigem Likör verrühren und Biskuits damit beträufeln. 2/3 Früchte darauf verteilen und mit Creme bestreichen. 30 Min. kühlen. Mit restl. Obst und den 2 zerbröckelten Löffelbiskuits garnieren.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Kühlen** ca. 30 Min.

**Vorbereiten** ca. 30 Min.

**pro Person ca.:** 480 kcal; E 13 g, F 13 g, KH 65 g

### 2.12 Erdbeer-Pfirsich-Teller mit Vanillesahne

500 g Erdbeeren	2 EL Orangenlikör od. -saft
1 geh. EL + 1 TL Zucker	100 g Schlagsahne
1 säuerlicher Apfel	1/2 Vanilleschote, Mark von
6 EL Limetten- oder Zitronensaft	evtl. Zitronenmelisse
3 reife Pfirsiche	und Limettenscheiben zum Verzieren
1 EL Aprikosen-Konfitüre	

Erdbeeren waschen, putzen, klein schneiden. Mit 1 EL Zucker bestreuen und kurz ziehen lassen. Apfel waschen, vierteln, entkernen. Apfel in dünne Spalten schneiden und mit 1-2 EL Limettensaft beträufeln. Pfirsiche waschen, halbieren, Stein entfernen. Pfirsiche in Spalten schneiden. Konfitüre evtl. durch ein Sieb streichen. Mit restlichem Limettensaft und Likör verrühren. Mit den vorbereiteten Früchte mischen. Zugedeckt ca. 10 Minuten ziehen lassen. Sahne, Vanillemark und 1 TL Zucker leicht anschlagen. Erdbeer-Pfirsich-Teller evtl. mit Melisse und Limettenscheiben verzieren. Vanillesahne dazureichen.

**Mengenangabe:** 4 Personen:

**Zubereitungszeit** ca. 25 Min.

**pro Portion ca.:** 210 kcal / 880 kJ; E 2 g, F 9 g, KH 26 g

### 2.13 Espresso-Creme mit Pfirsichspalten

8 Eigelb	4 Pfirsichhälften (aus der Dose)
8 EL Zucker	60 g Mandelstifte
300 ml kalter Espresso	Minzeblättchen für die Garnierung
500 ml Sahne	

Eigelbe, 6 EL Zucker in einer Metallschüssel cremig rühren. Die Schüssel in ein warmes Wasserbad stellen und den Espresso langsam angießen. So lange mit dem Schneebesen einarbeiten, bis eine luftige Creme entsteht.

Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und in Eiswasser setzen. Die Masse unter Rühren abkühlen lassen. Die Sahne sowie 2 EL Zucker steif schlagen und unterziehen.

Creme in Dessertschalen füllen. Pfirsichhälften in Spalten teilen. Dekorativ auf die Espresso-Creme legen. Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fettzugabe goldbraun rösten. Auf die Creme streuen und mit Minzeblättchen garnieren.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitung** ca. 30 Min.

**pro Person:** 830 kcal; E 17 g, F 53 g, KH 62 g

### 2.14 Ewige Liebe

1 Pkg. Vanillepudding	1 Glas Kirschen
2 Pkg. Vanillezucker	1 Glas Erdbeeren
1/2 l Milch	1 Glas Birnen
2 Eier	1 Dos. Pfirsiche
eingelegtes Obst aus dem Glas, z.B.	

Die Gläser öffnen und das Obst über einem Sieb gut abtropfen lassen. Dann die Früchte in kleine Stücke schneiden. Die Eier sorgfältig trennen und das Eiweiß zu steifem Schnee

schlagen. Den Pudding nach Anleitung kochen etwas abkühlen lassen. Dann die Eigelbe und den Vanillezucker unterrühren. Anschließend den Eischnee unterheben. Die geschnittenen Obststücke in einer Schüssel vermischen und den Pudding darüber verteilen. Wenn man möchte, kann man diesen Vorgang beliebig wiederholen, so dass mehrere Schichten entstehen.

Dann den Schichtpudding abgedeckt im Kühlschrank kalt stellen.

### 2.15 Flambiertes Pfirsich-Omelett

6 Pfirsiche	300 g Vollmilchjoghurt
8 Eier	4 EL Sahne
80 g Zucker	2 Pkg. Vanillezucker
1 EL abgeriebene Bio-Zitronenschale	8 cl Orangenlikör
80 g Butter	1 EL Puderzucker

Pfirsiche überbrühen, häuten, halbieren, entsteinen. 4 Pfirsiche in dünne Spalten schneiden, übrige Früchte fein würfeln.

Eier mit Zucker, Zitronenschale und 4 EL Wasser verquirlen. 1/4 der Pfirsichspalten in einer kleinen Pfanne in 20 g Butter andünsten, mit 1/4 der Eimasse bedecken. Bei schwacher Hitze auf jeder Seite ca. 3 Min. backen, Pfanne dabei ab und zu rütteln, damit nichts anbrennt. Herausnehmen, warm stellen. Aus restlichen Pfirsichspalten, Eimasse sowie Butter auf diese Weise weitere 3 Omeletts backen.

Joghurt mit Sahne und Vanillezucker verrühren. Omeletts mit Orangenlikör beträufeln und sofort flambieren. Mit Joghurt-Sahne und Pfirsichwürfeln anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Nach Wunsch mit Minze garnieren.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Garen** ca. 25 Min.

**Vorbereiten** ca. 25 Min.

**pro Pers. ca.:** 645 kcal; E 18 g, F 35 g, KH 54 g

### 2.16 Fruchtsalat mit Pistazien-Eiskrem

4 Kiwis	etwas Zitronensaft
1 klein. Ogenmelone	Puderzucker
1 klein. Ananas	1 Hauch geriebene Muskatnuss
4 Pfirsiche	125 g Himbeeren
125 g Erdbeeren	1 Pkg. Pistazien-Eiskrem (500 ml)

Kiwis, Ogenmelone und Ananas schälen. Die Pfirsiche waschen, den Stein entfernen, zwei in Scheiben schneiden. Restliche Früchte würfeln. Erdbeeren abbrausen, trocken tupfen,

halbieren; einige grünen Blättchen dran lassen.

Die restlichen Pfirsiche pürieren, mit Zitronensaft, Puderzucker und Muskatnuss abschmecken. Himbeeren abtupfen.

Alle Früchte auf sechs Teller verteilen, Pistazien-Eiskrem dazu anrichten, die Sauce separat dazu reichen.

**Mengenangabe:** 6 Portionen

**Zubereitungszeit:** ca. 10 Minuten

**Pro Portion: ca.:** 252 kcal / 1058 kJ

## 2.17 Gebackene Pfirsiche mit Grießplätzchen und Kirschkompott

1 l Milch	1 EL Speisestärke
1 Prise Salz	2 Pfirsiche
250 g Grieß	3 EL Butter
50 g Zucker	1 EL Honig
2 Eier	1 TL Vanillemark
500 g Sauerkirschen (Glas)	

Milch mit Salz aufkochen. Grieß unter Rühren darin bei milder Hitze ca. 5 Min. quellen lassen. 30 g Zucker und Eier einrühren. Grießbrei ca. 1,5 cm dick auf ein nasses Brett streichen, ca. 60 Min. erkalten lassen. Dann Kreise (Ø ca. 8 cm) ausstechen.

Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen. Stärke mit 2 EL Saft anrühren. Restl. Kirschsafte mit 20 g Zucker aufkochen. Kirschen und Stärke zufügen, aufkochen.

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Pfirsiche abbrausen, vierteln, entsteinen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. 1 EL Butter, Honig, Vanillemark erwärmen, die Pfirsiche damit bepinseln, ca. 10 Min. im Ofen überbacken. Grießplätzchen in der übrigen Butter anbraten. Mit den Pfirsichen und Kompott anrichten. Nach Wunsch mit Puderzucker bestäubt servieren.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Garen** ca. 15 Min.

**Kühlen** ca. 60 Min.

**Vorbereiten** ca. 30 Min.

**pro Person ca.:** 665 kcal; E 19 g, F 19 g, KH 102 g

## 2.18 Geeiste Melone

1 Melone (Netz- oder Honigmelone)	1 klein. Dose Ananasschnitzel
1 Zitrone, Saft von	2 Pfirsiche
125 g blaue Weintrauben	2 Birnen
125 g grüne Weintrauben	einige halbierte Cocktailkirschen

50 g Mandelstifte  
6 EL weißer Curacao

Zucker und Zitronensaft nach Geschmack

Von der Melone einen Deckel abschneiden und sie so weit aushöhlen, dass ein 1 cm breiter Rand stehen bleibt. Das Innere der Melone mit Zitronensaft bepinseln. Das Melonenfleisch würfeln, gewaschene Weintrauben halbieren und entkernen. Pfirsiche und Birnen schälen und würfeln. Mandelstifte in einer trockenen Pfanne auf mittlerer Gasflamme goldbraun rösten. Alle Zutaten miteinander vermengen und gut durchziehen lassen. Zum Servieren den Obstsalat in die Melone füllen und auf Eiswürfeln anrichten.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten

## 2.19 Gefüllte Pfirsiche

4 Pfirsiche  
2 EL Preiselbeeren aus dem Glas  
oder Johannisbeerkonfitüre  
2 EL Crème fraîche

Honig  
50 g Mandelblättchen  
8 Zahnstocher

Pfirsiche häuten, halbieren und die Kerne herausnehmen. Preiselbeeren und Crème fraîche verrühren. Je eine Pfirsichhälfte mit der Masse füllen, andere Hälfte aufsetzen und mit zwei Zahnstochern fixieren. Die Schnittkanten mit Honig einpinseln und in Mandelblättchen rollen. Die Pfirsiche auf einer geölten Grillschale von beiden Seiten jeweils 3-5 Minuten grillen. Dabei ab und zu leicht hin und her bewegen.

## 2.20 Gefüllte Weinblätter mit Feigen

4 Feigen  
4 Pfirsiche  
8 EL gehackte Mandeln

50 g gehackte Pistazien  
4 EL Honig  
24 Weinblätter

Feigen und Pfirsiche abspülen, halbieren und Steine entfernen. Mandeln, Pistazien und Honig verrühren, auf die Obsthälften streichen. Die Hälften wieder aufeinander legen, jeweils mit drei Weinblättern umwickeln und Küchengarn zusammenbinden. Bei kleiner Hitze 15 Minuten garen, dabei mehrmals wenden.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Kochzeit** 15 Minuten

**Zubereitung** 30 Minuten



## 2.21 Gegrillte Früchte in Honig-Apfelsaft mit Pistazien

Minze	2 EL Honig
4 Johannisbeerträubchen	4 Aprikosen
1 EL Pistazien	2 Nektarinen
2 EL Apfelsaft	2 Pfirsiche

Vorbereitung: Pfirsiche, Nektarinen und Aprikosen halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Pistazien grob hacken. Honig und Apfelsaft gut vermengen.

Zubereitung: Alles Obst auf den Grill geben und kurz beidseitig anrösten. Auf flachem Teller anrichten und mit Honig-Apfelsaft-Gemisch gut beträufeln. Mit Johannisbeerträubchen und Minze garnieren.

**Mengenangabe:** 4 Personen

## 2.22 Gelatine mit Pfirsichen

100 g Zucker	<i>Zum Dekorieren:</i>
1 EL Gelatinepulver	1 Pfirsich
1 EL Pfirsichgelatine	einige Minzeblättchen
2 EL Zitronensaft	<i>Zum Servieren:</i>
4 Pfirsiche	Buttercreme

Pfirsiche waschen und abtrocknen, schälen, halbieren, entkernen und klein schneiden.

Drei EL kaltes Wasser in eine feuerfeste Form geben und Gelatine hineinrieseln lassen.

Einige Minuten aufweichen lassen, dann im Wasserbad auflösen.

Zucker, Pfirsichgelatine und 250 ml Wasser in einen Topf geben. Sanft erhitzen, bis Zucker und Gelatine vollständig geschmolzen sind. Zitronensaft und aufgelöste Gelatine zugeben.

Eine Schicht Gelatine in eine rechteckige Form geben und mit einem Teil der Pfirsichstückchen bedecken. Form in den Kühlschrank stellen und Gelatine fest werden lassen. Mit einer weiteren Schicht Gelatine und Pfirsichstücken bedecken und wieder in den Kühlschrank stellen. Mit den restlichen Zutaten weiter so verfahren, bis alles aufgebraucht ist. Mit Gelatine abschließen. Zum Schluss die Gelatine 12 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Vor dem Servieren den Pfirsich für die Dekoration waschen und abtrocknen und das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden. Buttercreme auf vier Teller verteilen. Gelatine auf einen Teller stürzen und in Scheiben schneiden. Jeweils zwei Scheiben Gelatine pro Teller auf die Buttercreme legen und mit Pfirsichscheiben und Minzeblättchen dekorieren. Sofort servieren.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Vorbereitung:** 10 Minuten

**Garzeit:** 10 Minuten

**Im Kühlschrank:** 12 Stunden

### 2.23 Gratinierte Pfirsiche

2 Pfirsiche	2 Eigelb
250 g Johannisbeeren	40 g Puderzucker
60 ml Cassis oder schwarzer Johannisbeersaft	1 TL Zitronensaft
4 EL Zucker	20 g Speisestärke
250 g Mascarpone	2 Eiweiß

Pfirsiche abrausen, halbieren, entsteinen und in schmale Spalten schneiden. Johannisbeeren abrausen, abtropfen lassen und mit einer Gabel von den Rispen streifen. Früchte mit Cassis bzw. Johannisbeersaft sowie 2 EL Zucker mischen und ca. 30 Minuten zugedeckt bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen. Den Mascarpone mit Eigelben, Puderzucker, Zitronensaft und Speisestärke glatt rühren. Eiweiße mit 2 EL Zucker steif schlagen und behutsam unterheben.

Fruchtmischung in feuerfeste Schälchen geben und Mascarpone auf darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 8 Min. gratinieren. Nach Wunsch mit Zitronenmelisse und Johannisbeeren verziert servieren.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Garen** ca. 6 Min.

**Marinieren** ca. 30 Min.

**Vorbereiten** ca. 20 Min.

**pro Person ca.:** 450 kcal; E 12 g, F 24 g, KH 45 g

### 2.24 Gratinierte Pfirsiche

50 g Mandeln ungeschälte	2 Eiweiß
4 Pfirsiche reife	1 EL Puderzucker
1 EL Honig	0.5 TL Zimtpulver
1 EL Pfirsichlikör nach Belieben	

1. Die Mandeln überbrühen, häuten und fein mahlen. Die Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen, eiskalt abschrecken und die Schale abziehen. Die Pfirsiche halbieren, entkernen und mit der Wölbung nach unten in eine feuerfeste Form setzen. Den Backofen auf 180 ° vorheizen.

2. Den Honig mit dem Likör verrühren und die Pfirsiche auf der Innenseite damit beträufeln.

3. Die Eiweiße mit dem Puderzucker und dem Zimt steif schlagen. Die Mandeln vorsichtig unterheben. Den Schnee auf den Fruchthälften verteilen.
4. Die Form auf dem Rost in den Backofen (Mitte) stellen und die Pfirsichhälften etwa 10 Minuten gratinieren.
5. Die Pfirsiche etwas abkühlen lassen, aber noch warm servieren. Dann schmecken sie am besten.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Zubereitungszeit** 45 Minuten

660 kJ

## 2.25 Grießauflauf mit Pfirsichen

2 Eier	etwas Butter zum Fetten
5 EL Zucker	2-3 Pfirsiche
500 g Quark	etwas Puderzucker zum Bestäuben
4 EL Hartweizengrieß	einige Minzblättchen zum Garnieren

Eier und 3 EL Zucker glatt rühren (nicht schlagen). Den Quark und den Grieß dazugeben und alles gut verrühren. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Auflaufform einfetten und den Teig hineingeben. Pfirsiche blanchieren, enthäuten, entsteinen und in Spalten schneiden, auf den Teig legen und mit dem restlichen Zucker bestreuen.

Den Auflauf ca. 15 Minuten backen, dann 20 Minuten bei 160 °C Ober-/Unterhitze weiterbacken. Den Auflauf lauwarm mit Puderzucker bestäubt und mit Minzblättchen garniert servieren.

**Mengenangabe:** 4 PERSONEN

**Zubereitung** 60 Min.

## 2.26 Grießschnitten mit Pfirsichkompott

1 l Sojamilch	2 Eier
1 Prise Salz	4 Pfirsiche
250 g Grieß	100 ml Pfirsichsaft
50 g Zucker	2 EL Margarine
1 Pkg. Vanillezucker	2 EL gehackte Pistazien

Sojamilch mit Salz aufkochen, Grieß einrühren und unter Rühren ca. 5 Min. quellen lassen. Vom Herd nehmen. 30 g Zucker mit Vanillezucker sowie Eiern verrühren und unter den Grießbrei ziehen. Masse auf ein mit Folie belegtes Backblech streichen. Erkalten lassen.

Pfirsiche häuten, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. 20 g Zucker karamellisieren lassen, Pfirsichsaft angießen und einkochen lassen. Die Pfirsichspalten darin ziehen lassen.

Grießbrei in Rauten schneiden und in der Margarine rundum goldbraun braten. Mit dem Pfirsichkompott anrichten und mit den Pistazien bestreuen.

**Mengenangabe:** 6 Personen

**Garen** ca. 5 Min.

**Vorbereiten** ca. 30 Min.

**pro Person ca.:** 540 kcal; E 34 g, F 24 g, KH 47 g

## 2.27 Gurken-Pfirsich-Kaltschale

3 Stangen Minze	80 g Zucker
Puderzucker zum Abschmecken	400 ml Pfirsichnektar
2 Salatgurken	4 Pfirsiche (à ca.150 g)
1-2 TL Speisestärke	

Pfirsiche waschen, häuten, dann die Früchte halbieren und entsteinen. Das Fruchtfleisch in 1-2 cm breite Spalten schneiden. Den Pfirsichnektar mit Zucker aufkochen. Die Pfirsichspalten darin 3-5 Minuten weich garen, dann mit einer Schaumkelle herausheben und gut abtropfen lassen. Die Speisestärke mit 1 EL Wasser glatt rühren, in die kochende Flüssigkeit geben und diese 1 Minute unter Rühren andicken, dann abkühlen lassen. Die Gurken schälen, pürieren oder kalt entsaften. Gurkensaft oder -püree mit der abgekühlten Pfirsichflüssigkeit mischen und mit Puderzucker abschmecken. Blättchen von 2 Stielen Minze abzupfen, waschen, trocken tupfen und fein hacken. Mit den Pfirsichspalten zur Suppe geben und kühl stellen. Kaltschale vor dem Servieren mit den übrigen Minzeblättchen garnieren.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 25

## 2.28 Herzwaffeln mit Stracciatella-Eis

3 Pfirsiche	600 ml Stracciatella-Eis (siehe Rezept)
125 ml süße Sahne	1 EL gehackte Pistazien.
2 Herzwaffeln (siehe Rezept)	

Pfirsiche mit heißem Wasser überbrühen, häuten, entsteinen und in Spalten schneiden. Sahne steif schlagen und kühl stellen. Die Pfirsichspalten auf vorgekühlten Desserttellern anrichten, die Waffeln dazulegen und das Eis neben die Waffeln portionieren. Die Sahne mit einem Spritzbeutel (Sterntülle) aufspritzen. Das Dessert mit Pistazien bestreuen und

die restlichen Waffeln gesondert dazureichen.

**Mengenangabe:** 6 Portionen

## 2.29 Himbeer-Pfirsich-Creme

1 Dos. Pfirsiche (Abtropfgewicht etwa 470 g)	2 EL Zucker
4 EL Pfirsichlikör	6 Blatt weiße Gelatine
500 g Himbeeren	400 g süße Sahne
	20 g Pistazien, gehackt

Pfirsiche abtropfen lassen, pürieren und Likör unterrühren. Himbeeren pürieren und Zucker unterrühren. Gelatine nach Anweisung auflösen und je zur Hälfte unter das Pfirsich- bzw. Himbeerpüree rühren. Kühl stellen, bis die Fruchtpurees halb steif sind.

Sahne steif schlagen und jeweils zur Hälfte unter die beiden Fruchtpurees heben. Cremes zusammen in Glasschalen anrichten. Mit einer Gabel jeweils einmal durchziehen, so daß sie sich leicht vermengen. Mit Pistazien garnieren.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

## 2.30 Hippenblüte mit Pfirsich-Lavendelschaum

<i>Hippenmasse</i>	1 Ei (Größe M)
50 g weiche Butter	1 Eigelb (Größe M)
50 g Puderzucker	1 EL Honig
1 Prise Salz	1 Prise Salz
etwas Vanillearoma	etwas Vanillearoma
50 g Eiweiß (ca. 2 Größe M)	5 Blatt Gelatine
40 g Mehl	250 g Sahne
ggf. flüssige Lebensmittelfarben zum Einfärben	2 Lavendelzweige
etwas aufgelöstes Kokos- oder Palmfett	2 weiße Pfirsiche
	etwas Butter
<i>Pfirsich-Lavendelschaum</i>	1 TL Honig

**Hippenmasse:** Die weiche Butter mit Puderzucker und den Gewürzen verrühren. Nach und nach das flüssige Eiweiß hinzugeben. Zum Schluss das Mehl unterziehen. Die Masse in eine Schüssel geben, mit Folie abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

**Tipp:** Die vorbereitete Masse hält sich im Kühlschrank vier bis sechs Tage. Vor dem Gebrauch die Masse aus dem Kühlschrank nehmen und weich werden lassen.

**Anfertigen einer Schablone:** Auf einer Pappe von ca. zwei Millimeter Stärke wird von einer Vorlage z.B. eine sternförmige Blume aufgemalt und dann das Innere herausgeschnitten.

Mit einem Schaber oder einer kleinen Palette wird die Hippenmasse gleichmäßig dick mittels der Schablone auf eine Silikonbackmatte gestrichen. Den Backofen auf ca. 180 Grad vorheizen. Die Hippenblüten sofort nach dem Aufstreichen auf mittlerer Schiene drei bis vier Minuten anbacken und wieder aus dem Ofen nehmen. Nach weiteren zehn Minuten die Hippenblüten wieder in den Ofen schieben und goldbraun (nach Sicht) backen. Durch das zweifache Backen wird eine gleichmäßigere Bräunung erreicht.

Unmittelbar nach dem Backen die Hippenblüte in noch heißem Zustand mit einem Spachtel von der Matte lösen und z.B. in ein Glas drücken. Nur in heißem Zustand kann die Hippenmasse in die gewünschte Form gebracht werden. Sie erstarrt beim Auskühlen sofort und bricht dann. Die vorbereiteten Hippenblätter dünn mit aufgelöstem Kokosfett bepinseln. Durch ihren hohen Zuckergehalt ziehen die Hippenblätter die Luftfeuchtigkeit an und werden weich.

**Pfirsich-Lavendelschaum:** Das Ei mit Eigelb, Honig und den Gewürzen im heißen Wasserbad aufschlagen. Die in kaltem Wasser eingeweichte und leicht ausgedrückte Gelatine unter die warme Eiermasse rühren. Die Eiermasse unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Die Sahne mit den Lavendelblüten erhitzen, durch ein Sieb gießen und im Gefrierfach erkalten lassen, bis sich eine dünne Eisschicht auf der Oberfläche gebildet hat. Nun die Sahne herausnehmen, aufschlagen und anschließend vorsichtig unter die Eiermasse heben. Die Pfirsiche kurz in kochendes Wasser tauchen, herausnehmen, unter kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Nun die Pfirsiche in ca. ein Zentimeter große Würfel schneiden. Die Butter in einer kleinen Teflonpfanne erhitzen, den Honig darin auflösen und die Pfirsichwürfel kurz anbraten. Herausnehmen und kalt stellen.

**Anrichten des Desserts:** Die Hippenblüten je nach Form in Schalen oder Gläsern stellen, die Pfirsiche darin aufteilen und den Lavendelschaum mit einem Spritzbeutel einfüllen. Mit Lavendelzweigen und Pfirsichspalten dekorieren.

### 2.31 Joghurt-Mascarpone-Creme zu Pfirsich

5 Blatt weiße Gelatine	1 Zitrone, Saft von
200 g Mascarpone	1-2 TL Speisestärke
200 g Magenmilch-Joghurt	200 ml Kirschsaff
4 EL + 1 EL Zucker	1 Dos. Pfirsiche (425 ml)
1 Pkg. Vanillin-Zucker	

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mascarpone, Joghurt, 4 EL Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft glatt verrühren.

Gelatine ausdrücken. Bei schwacher Hitze auflösen und zunächst mit 2 EL Mascarpone-Creme verrühren. Dann alles unter die restliche Creme rühren. Die Masse in eine flache Form (ca. 500 ml) füllen, Zugedeckt mindestens 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Stärke mit 2 EL Kirschsaff verrühren. Rest Saft und 1 EL Zucker aufkochen. Angerührte Stärke einrühren, erneut aufkochen.

Pfirsiche abtropfen lassen und in Spalten schneiden. Die Form in heißes Wasser tauchen, Creme stürzen. In Tortenstücke schneiden. Mit Pfirsichen und Soße anrichten.

**Mengenangabe:** 4 Personen:

**Wartezeit** mind. 3 Std.

**Zubereitungszeit** ca. 25 Min.

**pro Portion ca.:** 380 kcal / 1590 kJ; E 6 g, F 22 g, KH 36 g

### 2.32 Karamell-Creme mit Pfirsich

50 g + 50 g Zucker

2 EL Mandelstifte

etwas Öl für die Alufolie

2 EL Milch

125 g Mascarpone

100 g Magerquark

4 Pfirsichhälften (Dose)

evtl. Melisse

Alufolie

Für den Krokant 50 g Zucker goldbraun karamellisieren. Mandelstifte unterrühren. Alles auf ein Stück leicht geölte Alufolie streichen und auskühlen lassen.

50 g Zucker unter Rühren goldbraun karamellisieren. Milch einrühren und kurz köcheln. Etwas abkühlen. Mascarpone und Quark verrühren. Unter den Karamell rühren. Evtl. in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kalt stellen.

Pfirsichhälften fächerartig aufschneiden und auf vier Dessertteller verteilen. Die Creme auf die Teller spritzen oder als Klecks darauf setzen. Krokant in Stückchen brechen und darüber streuen. Evtl. mit Melisseblättchen verzieren.

**Mengenangabe:** 4 Personen:

**Zubereitungszeit** ca. 30 Min.

**pro Portion ca.:** 320 kcal / 1340 kJ; E 6 g, F 16 g, KH 36 g

### 2.33 Karamellpfirsiche mit Nüssen

3 EL Walnusskerne

3 EL Mandelkerne ohne Haut

4-6 mittelgroße Pfirsiche

oder Nektarinen

1 Limette

2-3 geh. EL Puderzucker

2 EL Butter

5 EL Pfirsichlikör oder

Orangensaft

evtl. Bio-Limettenscheiben

und Minze zum Verzieren

Walnüsse und Mandeln hacken. Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen. Pfirsiche in Spalten schneiden. Limette auspressen.

Nüsse und Mandeln in einer Pfanne rösten. Zucker darüberstreuen und goldgelb schmelzen. Butter zugeben. Mit Limettensaft und Likör ablöschen. Rühren, bis sich der Karamell

gelöst hat.

Pfirsiche im Karamell schwenken. Alles 2-3 Minuten köcheln. Nach Belieben abkühlen lassen. Mit Limettenscheiben und Minze verzieren. Dazu schmeckt Vanilleeis.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitungszeit** ca. 25 Min.

**pro Portion ca.:** 250 kcal; E 3 g, F 13 g, KH 21 g

### 2.34 Kokos-Crepes mit Pfirsichen

4 Pfirsiche und	3 EL (50 g) Mehl
200 ml Orangensaft oder	100 ml Milch
1 Dos. (850 ml) Pfirsiche	1 Ei (Gr. M)
4 EL Zucker	1 Prise Salz
4 EL (40 g) Kokosraspel	1 TL Öl, ca.
50 g Butter/Margarine	

1. Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen und häuten (Pfirsiche aus der Dose abtropfen, 200 ml Saft auffangen). Pfirsiche in Spalten schneiden. 3 EL Zucker goldbraun schmelzen. Topf vom Herd nehmen. Saft unter Rühren zum Zucker gießen und den Karamell auflösen. Pfirsiche zufügen. Abkühlen.

2. Kokosraspel goldbraun rösten, herausnehmen. Fett schmelzen, abkühlen lassen. Mehl, Milch, Ei, 1 EL Zucker und Salz verrühren. Fett untermischen. 3 EL Kokosraspel unterheben. 3. Eine beschichtete Pfanne mit Öl ausstreichen und erhitzen. Ca. 1/4 Teig darin verstreichen und von beiden Seiten goldbraun backen. Crepes aus der Pfanne nehmen, sofort zusammenlegen und warm stellen.

4. Aus dem übrigen Teig 3 weitere Crepes ebenso backen. Kokos-Crepes und Pfirsiche anrichten. Mit Rest Kokosraspeln bestreuen.

**Mengenangabe:** 4 Personen:

**Zubereitungszeit** ca. 1 Std.

**Pro Portion:** 430 kcal / 1800 kJ; E 6 g, F 21 g, KH 52 g

### 2.35 Kokoseis mit Obstsalat

50 g Kokosraspel	1 groß. Mango
250 g Sahnejoghurt	3 Pfirsiche
1 Pkg. Vanillin-Zucker	3 Nektarinen
200 g Schlagsahne	6 Aprikosen
3 Bio-Limetten	1-2 EL Zucker
250 g Kirschen	500 ml Vanilleeis



Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden rösten, herausnehmen und auskühlen lassen. Joghurt und Vanillin-Zuckerverrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Kalt stellen.

1 Limette waschen und in sehr dünne Scheiben schneiden. 2 Limetten auspressen. Kirschen waschen und entsteinen. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln. Pfirsiche, Nektarinen und Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Obst und Limetten-saft mischen. Mit Zucker abschmecken. Ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Eis zu Kugeln formen oder in große Würfel schneiden. In den Kokosraspeln wenden. Mit Obstsalat und Joghurtsahne anrichten.

Bestandteil eines Indischen Abends für 8 Personen.

**Mengenangabe:** 8 Portionen

**Zubereitungszeit** ca. 40 Min.

**Portion ca.:** 310 kcal; E 5 g, F 19 g, KH 28 g

### 2.36 Maisherzen mit Pfirsichsoße

#### *MAISHERZEN*

3 dl Milch  
60 g feiner Mais- oder Weizengrieß  
50 g Zucker  
1/2 Zitrone, nur abgeriebene Schale  
150 g Halbfettquark

#### *PFIRSICHSAUCE*

2 reife Pfirsiche, in Stücken  
1-2 EL Puderzucker  
1 TL Zitronensaft  
1 Pfirsich, in Scheiben,  
einige Brombeeren, für die Garnitur

Vorbereiten: Alle Zutaten bis und mit Zitronenschale aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 10 Min. unter gelegentlichem Rühren zu einem dicken Brei kochen. Pfanne beiseite stellen, Quark daruntermischen. Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, ca. 1 cm dick ausstreichen, leicht abkühlen. 2-3 Std. zugedeckt im Kühlschrank fest werden lassen.

Formen: Masse mit dem Backpapier auf den Tisch gleiten lassen, Herzen ausstechen oder beliebige Stücke schneiden.

Pfirsichsoße: Alle Zutaten bis und mit Zitronensaft pürieren.

Servieren: Maisherzen und Pfirsichsoße auf Tellern verteilen, garnieren.

**Mengenangabe:** 4 Personen

### 2.37 Maroniglaze

1 klein. Dose Pfirsiche, abgetropft  
200 g Kastanienpüree

200 g Vanilleglaze, angetaut

Pfirsiche in feine Schnitze schneiden und den Boden der Förmchen damit belegen. Restliche Pfirsichschnitze zur Seite legen. Das Kastanienpüree in einer Schüssel mit der Gabel

fein zerdrücken, mit der weichen Vanilleglace vermischen, sorgfältig in die Förmchen füllen. Im Tiefkühler 2-3 Std. gefrieren.

Zum Stürzen die Förmchen ins heiße Wasser tauchen, Rand mit einem Messer lösen, auf einen Teller stürzen, mit den Pfirsichen garnieren, sofort servieren.

**Mengenangabe:** 4 Savarin- oder Souffleförmchen von ca. 9 cm Ø

### 2.38 Mohn-Zitronenmelisseknödel auf Pfirsichragout und Rahmeis

8 Pfirsiche

Beeren

Zitronenmelisse

*Rahmeis:*

375 ml Milch

150 g Zucker

40 g Glykose

6 Eigelb

375 g Rahm

Zitrone

Orange

Vanille

*Knödel:*

60 g Butter

60 g Puderzucker

1/2 l Zitronensaft

etwas Zitronenabrieb

3 Eier

3 aufgeschlagene Eigelb

250 g Weißbrot ohne Rinde,

800 g ausgedickten Torfen-Quark

100 g Mohn

Zitronenmelisse in einen Knödel drücken und rund abdrehen, anschließend in Salzwasser zugedeckt ca. 10- 13 Min. kochen. Dann in süßen Bröseln rollen.

Beim Rahmeis den Zucker, Glykose und Eigelb schaumig gerührt, danach kommt die heiße Milch darauf und man rührt die Masse bis zur Rose. Auf Eis abkühlen und den Rahm hinzugeben. In einer Eismaschine abdrehen.

Aus den Pfirsichschalen mit Weißwein und Zucker einen Fond kochen. Danach abpassieren und die Pfirsichspalten hinzugeben. Leicht z.B. mit Mondamin abbinden.

Knödel: Butter, Puderzucker, Zitronensaft und etwas Zitronenabrieb schaumig schlagen, Eier und aufgeschlagene Eigelb langsam untermischen. Weißbrot ohne Rinde, fein würfelig schneiden, dazugeben und 1/2 Std. quellen lassen, ausgedickten Torfen-Quark sowie Mohn zugeben.

**Mengenangabe:** 4 Personen

### 2.39 Mokka-Flan mit Pfirsichen

125 ml Milch

200 ml kalter, starker Kaffee

35 g Vanillinzucker

40 g Zucker

6 Eigelbe

2 Blatt Gelatine

24 Pfirsichhälften (aus der Dose)

weiße Schoko-Dekorblättchen

Zitronenmelisse

Milch mit Kaffee, Vanillinzucker, Zucker und Eigelben in einer Metallschüssel verrühren. Diese in ein warmes Wasserbad setzen und die Mischung schaumig schlagen.

Die Gelatine in lauwarmem Wasser einweichen. Ausdrücken und unter die warme Creme ziehen. 4 Flan- Förmchen fetten und die Creme einfüllen. Etwa 20 Min. in den Kühlschrank stellen.

Die Pfirsichhälften abtropfen lassen. 12 davon im Mixer fein pürieren, die restlichen in Spalten teilen.

In 4 flache Cocktailschalen je einen Püree-Spiegel gießen. Förmchen in heißes Wasser tauchen und die Flans auf das Püree stürzen. Mit Fruchtspalten, Schokoblättern, Melisse, evtl. Johannisbeeren garnieren.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitung** ca. 30 Min.

**Kühlen** ca. 20 Min.

**pro Person:** 500 kcal; E 12 g, F 11 g, KH 81 g

## 2.40 Nuss-Pfirsich-Pizza

50 g Baiser	450 g TK-Pizzateig
50 g gehackte Haselnüsse	100 g Magerquark
1 EL Haferflocken	80 g Mascarpone
1 EL geschmolzene Butter	2 EL Schlagsahne
1 Eigelb	1 EL Puderzucker
3 Pfirsiche (etwa 250 g)	1/2 Bd. Minze
1 EL Zitronensaft	

Baiser zerkrümeln und mit Haselnüssen, Haferflocken, Butter und Eigelb vermengen. Pfirsiche vom Stein lösen, in Spalten schneiden und diese mit Zitronensaft beträufeln. Pizzateig nach Anweisung ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen. Magerquark auf den Teig streichen, Pfirsichspalten darauf legen. Mandelmasse darauf verteilen und im Backofen backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v. u. 160 - 180°, Umluftbackofen 15 - 20 Minuten Mascarpone mit Sahne cremig rühren und mit Puderzucker abschmecken. Von den Minzeblättern einige zum Garnieren beiseite legen, restliche Minze hacken. Pizza in Stücke schneiden, jeweils mit Mascarponecreme beträufeln und mit Minze bestreuen bzw. garnieren.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

## 2.41 Obstsalat

2 Pfirsiche	1 EL Zucker
1 Nektarine	2 EL Birnendicksaft (aus dem Reformhaus)
3 Aprikosen	100 g Haselnüsse
1/2 Honigmelone	50 g Walnüsse
1/2 Pfund Blaubeeren	50 g Cashew-Kerne (Bruch)
1/2 Pfund rote Johannisbeeren	50 g Pinienkerne

Wie außergewöhnlich dieser Obstsalat schmecken wird, liegt vor allem daran, wie reif die Obstsorten sind, und daran, wie sorgfältig Sie bei der Zubereitung vorgehen. Zuerst alle Obstsorten - bis auf die Melone - waschen und abtropfen lassen. Dann die Melone halbieren und schälen, das Fruchtfleisch einer Hälfte in Würfel von ungefähr 1 cm Kantenlänge schneiden. Pfirsiche, Nektarine und Aprikose halbieren, entkernen und in ähnlich große Stücke schneiden wie die beiden anderen Obstsorten. Die Johannisbeeren von den Zweigen 'strippen', die Datteln in sehr kleine Würfel schneiden. Jetzt alles zusammen mit einem Esslöffel Zucker in einer großen Schüssel ordentlich vermischen.

Auch die Nüsse müssen sorgfältig zubereitet werden, sonst wird dieser Obstsalat nicht so sensationell wie er sein könnte. Also zuerst die Haselnüsse in einer trocknen Pfanne bei mittlerer Hitze rösten bis sie deutlich duften, dann die Pfanne vom Herd nehmen und die Haselnüsse darin kalt werden lassen. Wenn Sie die Haselnüsse nun zwischen beiden Händen gegeneinander reiben, löst sich die Schale ab, jedenfalls das meiste davon. Jetzt die Nüsse grob hacken, aber wirklich nur grob. Die Walnusskerne mit den Händen durchbrechen und zusammen mit den Cashewkernen wie beschrieben rösten, solange bis sie leicht gebräunt sind, dann abkühlen lassen. Bei den Pinienkerne müssen Sie vorsichtig rösten, die bräunen sehr schnell, außerdem sollten Sie die während des Röstens leicht salzen.

Zum Schluss den Birnendicksaft mit einem Esslöffel Wasser erhitzen bis er ganz flüssig geworden ist, sonst vermischt er sich nicht gut mit dem Obst. Über den Obstsalat gießen, sehr gründlich unterheben. Zum Schluss die Nüsse zugeben und dann noch einmal alles gründlich verrühren. Jetzt den Salat noch etwa eine Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen und evtl. noch einmal mit etwas Zucker abschmecken.

## 2.42 Pêche Melba mit Pfirsichglace

500 g Pfirsiche, in Stücken	1 dl Süßwein
50 g Zucker	1 EL Zucker
2 EL Wasser oder Süßwein	4 Saturn-Pfirsiche
1 Vanillestängel, Mark von	250 g Himbeeren
2 dl Rahm	50 g Puderzucker
1 dl Doppelrahm	2 EL Mandelblättchen, geröstet

Glacé: Pfirsiche mit Zucker, Wasser und Vanillesamen zugedeckt ca. 5 Min. weich köcheln, pürieren (ergibt ca. 4 1/2 dl), auskühlen. Rahm steif schlagen, mit dem Doppelrahm unter

das Püree ziehen, zugedeckt ca. 4 Std. gefrieren, dabei Masse 3-mal durchrühren. Wein mit dem Zucker aufkochen. Pfirsiche begeben, zugedeckt ca. 5 Min. knapp weich köcheln. Pfanne von der Platte nehmen, Pfirsiche in der Flüssigkeit auskühlen. Himbeeren mit dem Puderzucker pürieren, durch ein Sieb streichen. 1 El Kochflüssigkeit darunterrühren. Pfirsiche in die Gläser geben, Püree darüber-gießen. Aus der Pfirsichglace Kugeln formen, auf die Pfirsiche setzen, mit Mandelblättchen verzieren.

**Mengenangabe:** 7 1/2 dl

**Gefrieren:** ca. 4 Std.

**Vor- und zubereiten:** ca. 25 Min.

**pro Portion:** 547 kcal; E 4 g, F 31 g, KH 59 g

### 2.43 PESCHE CAMELLATE - PFIRSICHE IN SIRUP

4 reife, weiße Pfirsiche (sie sind aromatischer als die gelben!)	1/8 l Weißwein 1 Stück Zitronenschale
150 g Zucker	1 Stück Zimtstange

Die geschälten, halbierten und entsteinen Pfirsiche in einen möglichst kleinen Topf setzen, damit man nicht so viel Flüssigkeit braucht, um sie zu bedecken.

Zucker, Wein, Zitronenschale und Zimtstange aufkochen. Über die Pfirsiche gießen. Sie nunmehr zugedeckt etwa 10 Minuten darin ziehen und schließlich in diesem Sud wieder abkühlen lassen. Den Sud abgießen und um die Hälfte einkochen, bis er sirupartig glänzt. Die Pfirsichhälften, Rundung nach oben, auf Desserttellern anrichten und mit dem Sirup dick überziehen .

**Mengenangabe:** 4 PERSONEN

### 2.44 Pesche ripiene - Gefüllte Pfirsiche

4 reife, feste weiße Pfirsiche (am besten Weinbergpfirsiche)	1 EL Kakaopulver 1 Eigelb
Butter für die Form	50 ml Rum
80 g Amaretti (italienische Mandelmakro- nen)	Butterflöckchen Puderzucker zum Bestreuen
2-3 EL Zucker	

1. Die Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen. Eine ofenfeste Form ausbuttern und die Pfirsichhälften darin nebeneinander anrichten. Die Amaretti zerbröseln (z. B. in eine Gefiertüte füllen und mit einem Nudelholz darüber rollen). 2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Zucker, Kakaopulver, Eigelb, Rum und Amarettibrösel miteinander vermengen. Die Mischung über die Pfirsichhälften verteilen. Jeweils 1 Butterflöckchen

darauf setzen. 3. Die Pfirsiche im heißen Ofen (Mitte) etwa 20 Min. backen, leicht abkühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen. Lauwarm servieren. Garnieren: mit Zweigen von Zitronenmelisse

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitung:** 35 Min.

**Pro Portion ca.:** 0 kcal

## 2.45 Pfirsich im Knuspernest

1 Pkg. Strudelteig (ca. 120 g)	1/2 Bio-Zitrone,
20 g Butter, flüssig	abgeriebene Schale und Saft
1 EL gemahlene geschälte Mandeln	25 g Zucker
2 Pfirsiche, halbiert, in Scheibchen	4 EL Pfirsichkonfitüre
50 g Butter, flüssig	1 EL Zitronensaft

Teigblätter sorgfältig auseinanderfalten, jedes Blatt mit wenig Butter bestreichen. Alle Blätter aufeinanderlegen, vierteln, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Teigviertel etwas zusammenraffen, sodass rundum ein breiter, schöner Rand entsteht. Mandeln auf den Strudelteigböden verteilen. Pfirsichscheibchen ziegelartig auf die Teigmitten legen. Butter, Zitronenschale und -saft sowie Zucker verrühren, sorgfältig darübergießen. Backen: ca. 18 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen. Konfitüre und Zitronensaft in einer kleinen Pfanne warm werden lassen, evtl. durch ein Sieb streichen. Tartelettes damit bestreichen. Tipp: Schmeckt lauwarm am besten.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Backen:** ca. 18 Min.

**Vor- und zubereiten:** ca. 25 Min.

**pro Portion:** 338 kcal; E 3 g, F 18 g, KH 42 g

## 2.46 Pfirsich Melba

1/4 l Wasser	4 Portionen Vanilleeis
4 EL Zucker	1/2 B. Schlagsahne
4 Pfirsiche	Pistazien
250 g Himbeeren	

Wasser und Zucker zum Kochen bringen, die Pfirsiche hineinlegen und im geschlossenen Topf auf 1 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 in ca. 5 Min. weichkochen. Danach die Pfirsiche häuten, halbieren, die Steine entfernen. Himbeeren pürieren. Vanilleeis auf 4 Dessertteller verteilen, die abgekühlten Pfirsichhälften mit der Wölbung nach oben darauf legen. Das

pürierte Himbeermark über die Pfirsiche füllen, mit geschlagener Sahne garnieren, mit grob gehackten Pistazien bestreuen.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

## 2.47 Pfirsich Melba

### *Für die karamellisierten Pfirsiche*

1 Dos. Pfirsiche  
1 TL Zucker  
1/2 TL Butter

### *Für den Vanille-Sahne-Pudding:*

125 ml Milch  
125 ml Sahne  
1 Eigelb von einem Ei mittlerer Größe  
1/2 Pkg. Vanille-Pudding-Pulver  
20 g Zucker

### *Für das Himbeer-Gelee:*

250 g gefrorene Himbeeren  
40 g Puderzucker  
4 g Blattgelatine  
1 Spritzer Zitronensaft

### *Für die Mousse au Chocolat:*

225 g Sahne  
60 g Zartbitter Schokolade mit 70% Kakao-  
gehalt  
1 Prise Salz  
Etwas Vanillearoma

karamellisierten Pfirsiche: Zucker in einer Teflonpfanne karamellisieren und die Butter dazugeben. Die in ein Zentimeter große Würfel geschnittenen Pfirsich-Hälften darin schwenken, herausnehmen und abtropfen lassen.

Vanille-Sahne-Pudding: Den Vanillepudding gemäß den Angaben des Herstellers zubereiten.

Himbeer-Gelee: Himbeeren auftauen, pürieren und durch ein Sieb passieren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und leicht ausdrücken. Drei EL Himbeermark in einem Topf über heißem Wasserbad erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Das restliche Himbeermark dazugeben, gut durchrühren und mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Mousse au Chocolat: Sahne mit Salz und Vanille einmal aufkochen und den Topf vom Herd nehmen. Die klein gehackte Schokolade unter die heiße Sahne rühren und mit dem Mixstab homogenisieren bis diese sich aufgelöst hat. Die Schokoladenmasse über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag leicht aufschlagen.

Aufbau des Desserts - im Glas serviert: 1. Heller Biskuitboden (fertig gekauft). 2. Karamellierte Pfirsiche. 3. Vanille-Sahne-Pudding. 4. Himbeer-Gelee. 5. Mousse au Chocolat. 6. Kakaopuder. 7. Dekor.

Zusammensetzen des Desserts: Den ausgestochenen Biskuit als Boden in ein Glas legen und ggf. mit etwas Grand Marnier beträufeln. Karamellierte Pfirsiche darauf legen und knapp einen Zentimeter dick mit dem Pudding bedecken. Den leicht gelierten Himbeergelee auf den Pudding gießen und zum Anstocken in den Kühlschrank stellen. Zum Schluss den aufgeschlagen Schokoladenmousse mit dem Spritzbeutel einfüllen und mit Kakaopulver bestreuen. Mit fertigem Schokoladen-Dekor oder Himbeeren und Minzeblättern dekorieren.

### 2.48 Pfirsich mit Eis und Cassis-Soße

1/4 l Johannisbeersaft (z. B. schwarzer) oder roter Traubensaft	100 g + 3 EL Schlagsahne
2-3 TL Zucker	1 TL Creme fraîche
1 TL Speisestärke	4 Kugeln (à ca. 40 g) Bourbon-Vanille- Eiscreme
1 Dos. (425 ml) Pfirsiche	Minze zum Verzieren
2 EL Mandelblättchen	1 Holzspießchen

Saft und Zucker unter Rühren aufkochen. Stärke und 2 EL Wasser glatt rühren. Soße damit binden. Etwas abkühlen lassen. Pfirsiche abtropfen lassen, evtl. halbieren.

Mandeln ohne Fett goldgelb rösten. Herausnehmen und auskühlen lassen. 100 g Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, 1 TL Creme fraîche und 3 EL Sahne glatt rühren.

Pfirsiche und je 1 Kugel Vanilleeis auf 4 Dessertteller setzen. Die Soße darum verteilen. Flüssige Sahne als Tupfen auf die Soße geben und mit einem Holzspießchen durchziehen. Mit Mandelblättchen bestreuen, mit Sahnetuffs und Minze verzieren.

**Mengenangabe:** 4 pro Portion ca.

**Zubereitungszeit** ca. 30 Min.

290 kcal / 1210 kJ; E 3 g, F 16 g, KH 31 g

### 2.49 Pfirsich-Aprikosen-Grütze

500 g Pfirsiche	5 EL Zitronensaft
500 g Aprikosen	250 g Schmand
375 ml Pfirsichsaft	20 g Puderzucker
1 Vanilleschote, Mark von	1 1/2 EL Zitronenschale (unbeh.)
20 g Vanillepudding-Pulver	

Pfirsiche und Aprikosen kurz in kochendes Wasser legen, abschrecken, häuten und entsteinen. Die Früchte grob würfeln. Saft und Vanillemark auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 aufkochen, Puddingpulver mit 3 EL Zitronensaft verquirlen. Unterrühren, die Früchte dazugeben, 1 Min. auf 0 kochen. Auskühlen lassen. Für die Soße 2 EL Zitronensaft mit Schmand, Puderzucker und 1 EL Zitronenschale verrühren. Mit 1/2 EL Zitronenschale garniert servieren.

**Mengenangabe:** 6 Portionen

### 2.50 Pfirsich-Brunchcreme



12 Blatt Gelatine	von
1 Dos. Pfirsiche (825 g)	1 Pkg. Vanillezucker
500 g Vollmilchjoghurt	200 g Schlagsahne
200 g Brunch	2 EL Zucker
1 unbehandelten Zitrone, Saft und Schale	Schokoflocken und Minze zum Garnieren

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Pfirsiche mit dem Saft pürieren. Das Mus mit Joghurt, Brunch, dem Saft und der Schale der Zitrone verrühren. Mit Zucker und Vanillezucker abschmecken. Die Gelatine ausdrücken und im Topf auf 1/2 oder Automatik-Kochstelle 2-3 auflösen. Etwas von der Creme unter die Gelatine rühren. Danach in die restliche Creme rühren und solange kalt stellen, bis die Creme fest zu werden beginnt. Zum Schluss die mit Zucker steif geschlagene Sahne unterziehen. Die Pfirsich-Brunchcreme in Dessertgläser füllen und nach Belieben mit Schokoflocken und Minzeblättchen garniert servieren.

**Mengenangabe:** 8 Portionen

## 2.51 Pfirsich-Carpaccio

### *Für den Grießflammeri*

500 ml Milch  
30 g Butter  
1 Pkg. Vanillezucker  
70 g Grieß  
2 Eier  
35 g Zucker

### *Für das Pfirsich-Carpaccio*

4 Pfirsiche  
2 EL brauner Zucker  
2 EL Creme fraîche  
1 EL Pfirsichlikör  
Amarettini und  
Melisseblättchen zum Garnieren

Für den Flammeri Milch, Butter und Vanillezucker in einen Topf geben, erhitzen und 1-mal aufwallen lassen. Den Grieß einstreuen und unter Rühren dick auskochen. Den Topf vom Herd ziehen. Die Eier trennen, die Eigelbe unter den heißen Brei ziehen. Anschließend abkühlen lassen.

Das Eiweiß steif schlagen, den Zucker dabei einrieseln lassen. Vorsichtig nach und nach unter die abgekühlte Grießmasse heben. Kalt ausgespülte Portionsförmchen damit füllen und den Flammeri ca. 3 Std. kühl stellen.

Den Grill vorheizen. Die Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen und in dünne Spalten teilen. Auf 4 Teller verteilen, mit dem braunen Zucker bestreuen und unter dem Grill ca. 5 Min. gratinieren, bis die Pfirsiche etwas Farbe angenommen haben. Die Flammeris darauf stürzen: dazu die Förmchen kurz in heißes Wassertauchen und mit einem spitzen Messer die Grießmasse lösen. Creme fraîche mit Likör verrühren und über die Früchte träufeln. Mit Amarettini und Melisse garnieren. Evtl. mit Puderzucker bestäuben.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Gratinieren:** ca. 5 Minuten

**pro Person ca.:** 390 kcal; E 12 g, F 18 g, KH 47 g

## 2.52 Pfirsich-Charlotte

### *Rouladenbiskuit*

40 g Zucker  
2 Eigelbe  
1 EL heißes Wasser  
2 Eiweiße  
1 Prise Salz  
2 EL Zucker  
60 g Mehl

### *Pfirsichpüree*

700 g Pfirsiche, entsteint, in Stücken  
100 g Zucker

2 EL Zitronensaft

### *Pfirsichcreme*

2 dl Milch  
1/2 Vanillestängel, längs aufgeschnitten,  
Samen ausgekratzt  
2 frische Eier  
3 EL Zucker  
7 Blatt Gelatine,  
ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, ab-  
getropft  
2 1/2 dl Rahm, steif geschlagen

**Rouladenbiskuit:** Zucker, Eigelbe und Wasser in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgerätes ca. 5 Min. rühren, bis die Masse heller ist. Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt, Rest begeben, kurz weiterschlagen. Mehl lagenweise mit dem Eischnee auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Teig rechteckig ca. 5mm dick (ca. 30x40cm) auf einem mit Backpapier belegten Blechrücken austreichen.

**Backen:** ca. 4 Min. in der Mitte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Biskuit mit dem Papier auf ein neues Backpapier stürzen, mit einem nassen Tuch über das obere Papier streichen, Papier sorgfältig abziehen. Biskuit sofort mit dem umgekehrten Blech zudecken, auskühlen.

**Pfirsichpüree:** Alle Zutaten in einer Pfanne mischen, zugedeckt aufkochen, ca. 10 Min. köcheln. Pfirsiche mit der Kochflüssigkeit pürieren, durch ein Sieb streichen (ergibt ca. 6dl Püree). 2dl davon in die Pfanne zurückgeben, auf 1 1/2 dl einköcheln, zum Füllen der Roulade beiseite stellen. Allesauskühlen.

**Pfirsichcreme:** Milch mit Vanillestängel und Samen, Eiern und Zucker mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Gelatine unter die heiße Masse rühren. Durch ein Sieb in eine Schüssel gießen, 2dl des Pfirsichpürees darunterrühren. Abkühlen, kühl stellen, bis die Masse am Rand leicht fest ist, glatt rühren. Schlagrahm darunterziehen.

**Füllen:** Biskuitränder gerade schneiden, Biskuit mit dem eingekochten Pfirsichpüree bestreichen, quer halbieren, von der Längsseite her satt aufrollen. In ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die vorbereitete Form dicht mit den Rouladenscheiben auslegen. Creme in die Form gießen, glatt streichen. Der Biskuitrand sollte nicht mehr als 1 cm über die Creme herausragen. Biskuitrand evtl. leicht herunterdrücken. Charlotte zugedeckt ca. 5 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

Servieren: Charlotte ca. 15 Min. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, auf eine Platte stürzen, Folie sorgfältig entfernen, restliches Pfirsichpüree dazu servieren.

Lässt sich vorbereiten: Charlotte 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

**Mengenangabe:** 1 Schüssel von ca. 18cm<sup>0</sup>, mit Öl bestrichen, mit Klarsichtfolie

**Kühl stellen:** ca. 5 Std.

**Backen:** ca. 4 Min.

**Vor- und zubereiten:** ca. 50 Min.

**Pro Portion (1/12):** 221 kcal / 923 kJ; E 5 g, F 10 g, KH 28 g

### 2.53 Pfirsich-Crumble

1 dl Prosecco	40 g Mehl
2 EL Zucker	1 Prise Salz
80 g Butter, weich	80 g Zucker
100 g Macadamia-Nüsse, grob gehackt	800 g Pfirsiche, halbiert
40 g gemahlene geschälte Mandeln	

Prosecco und Zucker in die Form geben, verrühren. Butter und alle Zutaten bis und mit Zucker mit einer Gabel mischen, bis die Masse krümelig ist. Masse in die Pfirsichhälften verteilen, in die Form legen. Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Dazu passt: Fior-di-Latte-Glace.

**Mengenangabe:** 1 ofenfeste Form von ca. 2 Litern

**Backen:** ca. 25 Min.

**Vor- und zubereiten:** ca. 25 Min.

**pro Portion:** 608 kcal; E 7 g, F 40 g, KH 53 g

### 2.54 Pfirsich-Crumble mit Joghurt

1 groß. Dose Pfirsiche (850 ml)	1 Pkg. Vanillinzucker
100 g weiche Butter	150 g Vanillejoghurt
200 g Mehl	1 Msp. Zimt
75 g Zucker	

Die Pfirsiche in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Früchte in Spalten schneiden und in eine flache, gefettete Auflaufform legen.

Butter, Mehl, Zucker und Vanillinzucker in eine Schüssel geben. Mit den Knethaken des Handrührgeräts oder mit 2 Gabeln zu Streuseln verarbeiten. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen.

Die Streusel auf den Pfirsichen verteilen und in ca. 30 Min. goldgelb backen. Crumble auf

Teller verteilen und evtl. mit Minze garnieren.

Für die Soße den Vanillejoghurt mit Zimt cremig rühren und zum Crumble servieren.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitung** ca. 15 Min.

**Backen** ca. 30 Min.

**pro Person:** 650 kcal; E 7 g, F 23 g, KH 100 g

## 2.55 Pfirsich-Dessert

100 g Amarettini (italienische Mandelkekse) 1 EL Öl (z.B. Sonnenblumenöl)

50 g weiche Butter 6 Pfirsiche

12 Stück Alufolie

Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz darüber rollen, bis kleine Brösel entstanden sind. Diese mit Butter rasch zu Streuseln verkneten.

Je 3 Stücke Alufolie aufeinanderlegen. Die oberste Folie mit etwas Öl bestreichen. Pfirsiche abbrausen, trockentupfen, halbieren und Steine auslösen. Je 3 Pfirsichhälften auf die Alufolie legen. Die Amarettinistreusel darauf verteilen und die Folie zu Päckchen verschließen. Die Pfirsich-Päckchen mit den Streuseln nach oben auf den heißen Grill legen und ca. 10 Min. backen. Päckchen vom Grill nehmen, öffnen und die Früchte auf Tellern anrichten. Den Dessert-Genuss perfekt macht eine Kugel cremiges Vanille-Eis oder mit Vanillezucker aromatisierte Schlagsahne.

**Mengenangabe:** 4 Personen:

**Grillen** ca. 10 Min.

**Vorbereiten** ca. 30 Min.

**pro Person ca.:** 295 kcal; E 3 g, F 15 g, KH 37 g

## 2.56 Pfirsich-Gratin mit Löffelbiskuits

700 g Pfirsiche

1 Prise Salz

12 Löffelbiskuits

4 EL Zucker

50 g Marzipanrohmasse

3 EL Mandelblättchen

3 Eiweiß

Pfirsiche mit heißem Wasser überbrühen, abschrecken und die Haut abziehen. Früchte halbieren, entsteinen und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden.

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Eine Tarteform (Ø 22 cm) fetten.

Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben und mit Hilfe eines Nudelholzes zerbröseln.

Das Marzipan ebenfalls zerbröseln, mit den Löffelbiskuits mischen und in die Form geben.

Die Pfirsichspalten darauf verteilen.

Eiweiß mit Salz steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Baisermasse vorsichtig auf den Pfirsichen verteilen, mit den Mandelblättchen bestreuen und im Backofen 15-20 Min. backen. Das Gratin eventuell mit Alufolie abdecken, damit das Baiser nicht zu braun wird.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**pro Person ca.:** 370 kcal; E 12 g, F 13 g, KH 52 g

## 2.57 Pfirsich-Joghurt-Creme

3 Becher Joghurt	1 Pkg. Vanillin-Zucker
500 g Pfirsiche aus der Dose	6 Blatt Gelatine, weiß
1/4 l Pfirsichsaft	1/4 l Sahne
60 g Zucker	

Pfirsiche auf ein Sieb zum Abtropfen geben, pürieren, mit Pfirsichsaft und Joghurt gut vermischen. Zucker und Vanillin-Zucker hinzufügen. Aufgelöste Gelatine vorsichtig unterrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, steifgeschlagene Sahne unterheben und in Gläser oder Schälchen füllen. Kalt stellen und mit steifgeschlagener Sahne und Früchten garnieren.

**Mengenangabe:** 6 Portionen

## 2.58 Pfirsich-Joghurt-Parfait

3 Eigelb (Gr. M)	+ 2 EL Saft
90 g + 1 geh. EL (20 g) Zucker	100 g Schlagsahne
1/8 l Milch	150 g Vollmilch-Joghurt
3-4 Pfirsiche (ca. 400 g)	Klarsichtfolie
1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von	

Eigelb und 90 g Zucker mit dem Schneebesen cremig rühren. Milch im Topf aufkochen, nach und nach unter die Eigelbmasse rühren. Zurück in den Topf gießen, unter Rühren erhitzen, bis die Creme dicklich wird (nicht kochen!). In einer Schüssel im kalten Wasserbad kalt rühren. 1-2 Pfirsiche (ca. 200 g) einritzen, überbrühen und abschrecken. Früchte häuten, entsteinen und pürieren. Zitronenschale zufügen. Sahne steif schlagen. Joghurt und Zitronensaft unter die Eicreme rühren. Sahne unterheben. Eine Kastenform (20 cm lang) mit Folie auslegen oder eine Gefrierdose (1 l Inhalt) bereitstellen. Parfait und Püree im Wechsel einfüllen. Mind. 6 Stunden, am besten über Nacht, einfrieren. Übrige Pfirsiche waschen, entsteinen und in Spalten schneiden, 1 geh. EL Zucker karamellisieren. Mit 5-8 EL Wasser ablöschen, aufkochen. Pfirsiche ca. 1 Minute darin köcheln. Auskühlen lassen. Parfait stürzen, Folie entfernen. Hälfte Parfait in 4 Scheiben schneiden, Rest wieder

einfrieren. Alles anrichten.

**Tipp:** Damit sich das Parfait leichter löst: Form kurz mit einem feuchten heißen Tuch abdecken.

Menü des Monats August: - Vorspeise: Käse-Cremesuppe mit Zucchini - Hauptgericht: Putenröllchen mit Tomaten - Dessert: Pfirsich-Joghurt-Parfait

**Mengenangabe:** 4 Personen:

**Zubereitungszeit** ca. 40 Min.

**Wartezeit** mind. 6 Std.

**Portion ca.:** 230 kcal / 960 kJ; E 4 g, F 10 g, KH 29 g

### 2.59 Pfirsich-Mascarpone-Schichtdessert

4 Pfirsiche	200 g Mascarpone
1/2 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale von	200 g Joghurt
3 EL Zucker	1 Pkg. Vanillezucker
100 ml trockener Weißwein	2 EL Pistazienkerne

Pfirsiche waschen und trocken reiben, dann halbieren, entsteinen und in Stücke schneiden. Mit Zitronenschale, Zucker und Wein aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. In eine gekühlte Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.

Mascarpone mit Joghurt und Vanillezucker glatt rühren. Die Pistazien grob hacken. Die Hälfte der Mascarponecreme auf 4 Gläser verteilen. Anschließend die Hälfte der abgekühlten Pfirsichwürfel auf die Creme geben. Abwechselnd die restliche Mascarponecreme und die Pfirsichwürfel in die 4 Gläser schichten und mit den gehackten Pistazienkernen garnieren.

**Tipp:** Anstelle von Pfirsichen können Sie nach Belieben auch Pflaumen, Aprikosen oder Beeren verwenden.

**Mengenangabe:** 4 PERSONEN

**Zubereitung** 20 Min.

### 2.60 Pfirsich-Parfait mit Himbeersauce

3 weiße Pfirsiche	250 g Schlagsahne
3 cl Apricot Brandy	1 Pkg. tiefgekühlte Himbeeren (300 g)
1 Vanilleschote	3 EL Puderzucker
3 Eigelb (Eier: Größe W)	Minzeblättchen zum Garnieren
3 EL Zucker	

Pfirsiche mit heißem Wasser überbrühen, abschrecken und häuten. 1 Pfirsich in kleine Würfel schneiden, die restlichen Früchte mit Apricot Brandy pürieren. Vanilleschote längs

aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Eigelbe mit Zucker, Vanillemark und 2 EL Wasser in einer Schüssel verrühren. Über dem Wasserbad etwa 5 Minuten zu einer dickschaumigen Masse schlagen. Zum Abkühlen die Schüssel in kaltes Wasser stellen und die Masse weitere 5 Minuten rühren. Sahne steif schlagen und unter die erkaltete Creme heben. Von der Creme die Hälfte abnehmen, die Pfirsichstücke unterheben. Unter die restliche Creme das Pfirsichpüree heben. Eine Kastenform mit Klarsichtfolie auskleiden. Zuerst die glatte Creme ohne Früchte einfüllen, danach die Creme mit Fruchtstücken. Die Kastenform mit Folie bedecken und mindestens 5 Stunden ins Gefrierfach stellen. Himbeeren mit Puderzucker pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Kastenform kurz in heißes Wasser stellen, das Parfait auf eine Platte stürzen und die Klarsichtfolie entfernen. Parfait in Scheiben schneiden. Auf Tellern mit Himbeersauce und nach Belieben mit Minzeblättchen anrichten. Sofort servieren.

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten

**Pro Portion:** 260 kcal / 550 kJ

## 2.61 Pfirsich-Parfait mit Sternfrüchten

1 Vanilleschote	4 cl Kirschwasser
250 ml Milch	200 g Pfirsichfruchtfleisch
6 Eigelb	200 g Karambolefruchtfleisch
200 g Zucker	Pfirsichspalten und Sternfruchtscheiben
350 ml Sahne	zum Garnieren

Schote aufritzen, Mark herausschaben. Beides in der Milch aufkochen. Eigelbe und Zucker dickcremig rühren. Heiße, nicht mehr kochende Milch unterrühren. Bei geringer Hitze dick aufschlagen. Durchsieben, kalt rühren. Sahne steif schlagen, wie Kirschwasser unterziehen. Creme halbieren. Je 1/4 von Pfirsich, Karambole würfeln, Rest pürieren.

Je Püree, Würfel einer Fruchtart unter die Cremes heben. Kastenform mit Folie auslegen. Pfirsichcreme einfüllen und 30 Min. frosten. 2. Creme zufügen, 8 Std. frosten. Garnieren.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitung** ca. 35 Min.

**Frosten** ca. 8 Std.

**pro Person:** 690 kcal; E 11 g, F 40 g, KH 65 g

## 2.62 Pfirsich-Quark-Creme

5 Pfirsiche	1 Pkg. Vanillezucker
100 g brauner Zucker	500 g Quark

4 Pfirsiche schälen, entsteinen und in kleine Stücke schneiden. In einem Topf geben, mit 80 g Zucker und Vanillezucker vermengen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten unter

ständigem Rühren kochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Den übrigen Pfirsich entsteinen, in sehr kleine Würfel schneiden und beiseitelegen. Die abgekühlten Pfirsiche in den Kalten Quark geben und mit einem Stabmixer fein pürieren.

Die Creme in Gläser portionieren, mit dem gewürfelten Pfirsich garnieren, mit dem restlichem Zucker bestreuen und servieren.

**Mengenangabe:** 4 PERSONEN

**Zubereitung** 30 Min.

### 2.63 Pfirsich-Schale

4 Pfirsiche	1 TL Zitronensaft
80 g Zucker	100 ml Sekt
400 ml süßer Dessertwein (z. B. Sauternes)	Johannisbeeren und Minze
4 EL Apfelsaft	

Pfirsiche kreuzweise einritzen, kurz in heißes Wasser tauchen, abschrecken und häuten. Die Früchte halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden.

Den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren lassen, dann unter Rühren den Dessertwein zufügen. Die Pfirsichspalten in den Sirup geben und zugedeckt ca. 1 Min. garen. Mit Apfelsaft sowie Zitronensaft abschmecken und erkalten lassen. Ca. 2 Std. kühl stellen.

Zum Servieren den Sekt angießen und das Dessert in gekühlte Schalen geben. Mit Johannisbeeren und Minze garnieren.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Kühlen** ca. 2 Std.

**Vorbereiten** ca. 20 Min.

**pro Person ca.:** 180 kcal; E 1 g, F 0 g, KH 34 g

### 2.64 Pfirsich-Soufflé

1 Prise Salz	40 g Zucker
Butter für die Förmchen	120 ml Milch
3 Eiweiß	4 EL Orangenlikör oder Kirschwasser
3 Eidotter	1 EL Zucker
20 g Markenbutter	4 reife Pfirsiche
2 EL Mehl	

2 Pfirsiche in Würfel schneiden und mit dem Pürierstab pürieren. Die restlichen Pfirsiche würfeln, mit Zucker bestreuen und mit Orangenlikör oder Kirschwasser begießen. Milch



mit Zucker (bis auf 3 EL) und Salz aufkochen. Mehl mit der restlichen kalten Milch glatrühren und in die heiße Milch geben, noch ca. 3 Minuten kochen lassen. Butter schmelzen und in die Milch einrühren, dann vom Herd nehmen. Eidotter nach und nach zufügen, dann das Pfirsichpüree und zuletzt das mit einer Prise Zucker sehr steif geschlagene Eiweiß unterheben, nicht mehr rühren. Förmchen mit Butter einpinseln, Pfirsichwürfel und Pfirsich-Ei-Masse einfüllen. Bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten backen. Sofort servieren.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 40

## 2.65 Pfirsich-Soufflé mit Ricotta

400 g Pfirsiche	500 g Ricotta (oder gut abgetropfter Magerquark)
4 Eier	6 EL Puderzucker
1 Stange(n) Vanille	Fett für die Form
5 EL Zucker	2 EL gemahlene Mandeln zum Ausstreuen
2 TL abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone	

1. Die Pfirsiche überbrühen, eiskalt abschrecken und häuten. Quer halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch in sehr kleine Würfel schneiden.
2. Den Backofen auf 200 ° vorheizen.
3. Die Eier trennen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herausschaben. Die Eigelbe mit dem Zucker zu einer cremigen, hellgelben Masse schlagen. Das Vanillemark und die abgeriebene Zitronenschale hinzufügen.
4. Den Ricotta esslöffelweise unter die Eiercreme rühren. Die Masse in den Kühlschrank stellen.
5. Die Eiweiße zu sehr steifem Schnee schlagen, den Puderzucker dabei dazurieseln lassen. Den Eischnee mit den Pfirsichwürfelchen gleichmäßig unter die Eier-Ricotta-Masse mischen.
6. Eine große Soufflé- oder Auflauf-Form einfetten und mit den gemahlenden Mandeln austreuen. Die Soufflémasse so einfüllen, dass noch ein etwa 3 cm breiter Rand freibleibt, damit das Soufflé aufgehen kann.
7. Das Soufflé im Backofen (Mitte) etwa 30 Minuten backen. Sofort servieren.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Zubereitungszeit** 60 Minuten

1600 kJ

## 2.66 Pfirsich-Tiramisu

8 Löffelbiskuits (60 g)	2-3 EL Zucker
6-8 EL kalter Kaffee	1 TL Bourbon-Vanillezucker
4 Pfirsichhälften +	1-2 EL Amaretto-Likör
3-5 EL Pfirsichsaft (Dose)	etwas Kakao und Puderzucker zum Bestäuben
150 g Schlagsahne	evtl. Minze zum Verzieren
125 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)	
150 g Vollmilch-Joghurt	

Löffelbiskuits auf eine Platte legen und mit Kaffee beträufeln. Pfirsiche gut abtropfen lassen und in schmale Spalten schneiden. Sahne steif schlagen. Mascarpone, Joghurt, Zucker, Vanillezucker, Likör und Saft mit einem Schneebesen cremig verrühren. Sahne unterheben und die Creme evtl. kalt stellen. Löffelbiskuits auf 4 Teller verteilen und mit den Pfirsichspalten belegen. Die Creme darüber geben. Mit Kakao und Puderzucker bestäuben. Mit Minze verzieren.

Tipps: Sie können alle Zutaten wie für das klassische Tiramisu auch in eine große Form einschichten, nach Belieben einige Stunden durchziehen lassen und servieren. Wer auch beim Dessert auf die schlanke Linie achten möchte, ersetzt den Mascarpone durch Magerquark oder leichten Frischkäse.

**Mengenangabe:** 4 Personen:

**Zubereitungszeit** ca. 15 Min.

**pro Portion ca.:** 330 kcal / 1380 kJ; E 5 g, F 27 g, KH 27 g

## 2.67 Pfirsich-Tiramisu

700 g Pfirsiche	2 Eier (Größe M)
(am besten Weinbergpfirsiche)	250 g Mascarpone
5 EL Zitronensaft	100 g Joghurt
6 EL Pfirsichlikör	150 g Löffelbiskuits
4 EL Zucker	2 EL gehackte Pistazienkerne
2-3 Blatt Gelatine	

Pfirsiche waschen, halbieren oder vierteln, dabei jeweils den Stein entfernen. Pfirsiche in Spalten schneiden und mit 3 EL Zitronensaft, 1 EL Pfirsichlikör sowie Zucker vermischen. Kalt stellen. Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen. Eier trennen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Eigelbe mit 2 EL Pfirsichlikör und übrigem Zitronensaft (2 EL) in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen, aber nicht kochen lassen, sonst gerinnt das Eigelb. !. Ausgedrückte Gelatine in der warmen Creme auflösen. Mascarpone und Joghurt unter die Eigelbcreme rühren. Eischnee unterheben. Löffelbiskuits mit übrigem Pfirsichlikör (3 EL) beträufeln. Biskuits, Creme und marinierte Pfirsiche in eine passende Form schichten. Pfirsich-Tiramisu kühl gestellt mindestens 2 Stunden durchziehen lassen. Zum Servieren mit gehackten Pistazien bestreuen.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Kühlzeit** mind. 2 Stunden

**Zubereitungszeit:** 8 Minuten

**Vorbereitungszeit:** 25 Minuten

**pro Portion:** 655 kcal / 2760 kJ; E 17 g, F 36 g, KH 65 g

## 2.68 Pfirsich-Wein-Gelee

6 Blatt Gelatine

4 Pfirsichhälften (Dose)

1/4 l Pfirsichsaft

3 EL Zucker

1/4 l Rose-Wein

1 Zitrone, Saft

evtl. Sahne zum Verzieren.

Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken. Pfirsichsaft und Zucker erhitzen, die Gelatine darin auflösen. Etwas abkühlen lassen, Rose-Wein und Zitronensaft zugeben. Gut abgetropfte Pfirsichhälften in Glasschalen legen, mit der Gelatine-Wein-Flüssigkeit übergießen. Im Kühlschrank 2-3 Stunden erstarren lassen, mit Sahne verzieren.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

## 2.69 Pfirsich-Zimt-Parfait

1 Dos. (425 ml) Pfirsiche

1 gestr. TL Zimt

1 Pkg. Vanillin-Zucker

2 EL Zitronensaft

2 frische Eier (Gr. M)

50 g Zucker

400 g Schlagsahne

1 EL gehackte Pistazien

evtl. Zitronenmelisse zum Verzieren

Pergamentpapier

Aus dem Papier 4 Streifen (à ca. 10 x 35 cm) schneiden. Je einen Streifen um ein Soufflé-Förmchen (150 ml Inhalt; ca. 9 cm Ø) legen, sodass er ca. 5 cm über dem Formrand steht. Festkleben oder -binden. Pfirsiche abtropfen lassen. Bis auf 2 Hälften fein pürieren. Mit Zimt, Vanillin-Zucker und Zitronensaft abschmecken. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Zucker dabei einrieseln lassen. Eigelb zufügen und unterziehen. Sahne steif schlagen. Erst Eimasse, dann Sahne unter das Pfirsichpüree heben. In die Förmchen füllen und mind. 4 Stunden einfrieren. Papier entfernen. Parfait-Rand evtl. mit einem Messer glätten. Übrige Pfirsiche halbieren und in Fächer schneiden. Parfait mit übrigen Pfirsichen, Pistazien und evtl. mit Melisse verzieren.

**EXTRA-TIPP** Das Parfait können Sie problemlos 2-3 Wochen vorher zubereiten und in Folie verpackt einfrieren.

**Mengenangabe:** 4 Portion ca.

**Zubereitungszeit** ca. 30 Min.

**Wartezeit:** mind. 4 Std.

480 kcal / 2010 kJ; E 7 g, F 36 g, KH 29 g

### 2.70 Pfirsichcreme

1 klein. Dose Pfirsiche (ca. 400 g)	2 EL heißes Wasser, evtl. mehr
8 EL Rum	250 g süße Sahne
6 Blatt weiße Gelatine	<i>Zum Verzieren:</i>
3 frische Eigelbe	Schokoladenraspel.
80 g Zucker	

Die Pfirsiche gut abtropfen lassen, in kleine Stücke schneiden und mit 2 El. Rum übergießen. Den restlichen Rum mit dem Pfirsichsaft auf 1/4 l auffüllen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Eigelbe zusammen mit dem Zucker in einer Rührschüssel mit dem Schneebesen schaumig rühren und unter weiterem Rühren den Pfirsichsaft dazugeben. Die Gelatine ausdrücken und in heißem Wasser auflösen. Mit einigen Löffeln der Creme verrühren, dann erst langsam unter die restliche Creme mischen. Die Creme kalt stellen. Die Sahne steif schlagen. Wenn die Creme fest zu werden beginnt, die Pfirsichstücke und die Hälfte der geschlagenen Sahne unterziehen. Die Eiweiße steif schlagen und vorsichtig mit dem Schneebesen unter die Creme heben. Die Creme auf die fertigen Waffeln geben und mit der restlichen geschlagenen Sahne und nach Geschmack mit Schokoladenraspel verzieren. Passt z.B. zu Sektwaffeln.

**Mengenangabe:** 8 Portionen

**Arbeitszeit:** ca. 30 Min.

**Je Portion: ca.:** 270 kcal

### 2.71 Pfirsichcreme mit Frischkäse

1 Dos. Pfirsiche (425 ml)	2 EL Zucker
250 g Vollmilchjoghurt	1 Pkg. Vanillinzucker
100 g Frischkäseaufstrich	6 Blatt Gelatine
1/2 unbeh. Zitrone, Saft und abger. Schale von	100 ml Sahne

Pfirsiche samt Saft in eine Schüssel geben und mit dem Schneidstab pürieren. Mit Joghurt, Frischkäseaufstrich, Zitronensaft, -schale, Zucker, Vanillinzucker verrühren.

Gelatine einweichen, auflösen, ausdrücken, in dünnem Strahl unter die Creme ziehen, in den Kühlschrank stellen.

Sahne steif schlagen, unter die gelierende Creme heben. Pfirsichcreme in 4 hohe Stielgläser füllen, ca. 2 Std. kühlen. Evtl. mit Schokospänen, Minze garnieren und mit Cantuccini

(Mandelgebäck) servieren.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitung** ca. 45 Min.

**pro Person:** 320 kcal; E 6 g, F 10 g, KH 51 g

## 2.72 Pfirsichcreme mit Minze

200 g passierter Topfen (20% F.i.T.)	2 cl Pfirsichlikör
200 g Schlagsahne (schwach 1/4 l)	2 EL Honig
100 g Puderzucker	einige frische Minzeblätter
300 g reife Pfirsiche	Pfirsichspalten und Minzeblättchen zum
1/2 Zitrone, Saft von	Verzieren

Den Topfen mit der Hälfte des gesiebten Staubzuckers und dem Zitronensaft glattrühren; die Pfirsiche kurz in kochendes Wasser tauchen, mit kaltem Wasser abschrecken, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden; die Hälfte der Pfirsichspalten mit dem übrigen Staubzucker, dem Honig und dem Pfirsichlikör im Mixer fein pürieren; die restlichen Pfirsichspalten in kleine, gefällige Stückchen schneiden.

Die Minzeblättchen waschen und fein hacken. Die Sahne steif aufschlagen, mit den Minzeblättchen und dem Pfirsichpüree zugleich unter die Topfenmasse mischen und in einen Dressiersack (ohne Tülle) füllen. Vier Portionsgläser abwechselnd mit dieser Creme und den Pfirsichstücken füllen; zuletzt verziert man mit Pfirsichspalten und Minzeblättchen. Dieses erfrischende Dessert wird vor dem Auftragen zum Durchkühlen ca. eine Stunde in den Kühlschrank gestellt.

**Mengenangabe:** 4 Personen

## 2.73 Pfirsichcreme mit Vanilleeis

<i>Zutaten</i>	1 EL Maizena
4 klein. reife Pfirsiche	4 Kugeln Vanilleeis
100 g Zucker	1 EL Pistazienkerne
350 ml Apfelsaft	

3 El. Apfelsaft mit Maizena anrühren. Den restlichen Saft auf 3 oder Automatik-Kochplatte 12 erhitzen, die Kochplatte ausschalten. Mit dem angerührten Maizena binden, einmal aufkochen, anschließend abkühlen lassen.

Pfirsiche kurz in kochendes Wasser tauchen, danach sofort die Haut abziehen. Die Früchte halbieren, den Kern herausnehmen. Die Hälfte der Pfirsiche mit dem Mixer oder dem Zerkleinerungsstab pürieren, zuckern, die andere Hälfte in kleine Würfel schneiden. Beides

unter die abkühlende Apfelsaftspeise rühren. In Portionsschalen verteilen und kalt stellen. Vor dem Servieren jeweils eine Eiskugel dazugeben und mit gehackten Pistazienkernen bestreuen. 27 g Eiweiß, 20 g Fett, 278 g Kohlenhydrate, 5811 kJ, 1387 kcal.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

### 2.74 Pfirsiche in Rotwein

6 groß. Pfirsiche	2 Gewürznelken
750 ml trockener Rotwein	Minze zum Garnieren
70 g Zucker	Vanilleeis
1 Stückchen Zimtstange	

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Pfirsiche überbrühen, häuten, halbieren, Steine entfernen. Früchte in eine Auflaufform setzen.

Rotwein, 50 g Zucker, Zimt, Gewürznelken unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Wein über die Pfirsiche gießen. Die Form mit Alufolie abdecken. 30 Min. im Ofen garen. Früchte nach 15 Min. wenden. Folie, Gewürze entfernen.

Pfirsichhälften mit 20 g Zucker bestreuen, unter dem Backofengrill 2 Min. karamellisieren, dann im Sud erkalten lassen.

Pfirsiche auf Teller setzen, etwas Sud angießen mit Minze garnieren. Mit Vanilleeis servieren.

**Mengenangabe:** 6 Personen

**Zubereitung** ca. 30 Min.

**Garen** ca. 30 Min.

**pro Person:** 150 kcal; E 0 g, F 0 g, KH 18 g

### 2.75 Pfirsiche in Rotwein

1/2 l Rotwein	1 klein. Zimtstange
100 g Zucker	4 Pfirsiche
3 Nelken	

Rotwein mit Zucker, Nelken und Zimt in einem breiten Topf aufkochen.

Pfirsiche zugeben und bei kleiner Hitze im geschlossenen Topf acht Minuten kochen. Abkühlen lassen. Pfirsiche im Sud gut gekühlt servieren.

Die Früchte nehmen mehr Aroma aus Wein und Gewürzen auf, wenn ihr sie vor dem Garen mehrmals mit einer Gabel einstecht. Wer die Pfirsiche nicht mit der Haut essen mag, kann sie vor dem Garen überbrühen, abschrecken und abziehen. In beiden Fällen die Garzeit auf fünf Minuten verkürzen. Anstatt Pfirsiche könnt ihr auch Aprikosen, Nektarinen oder Birnen nehmen.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

## 2.76 Pfirsiche in Sirup mit Zitrone

6 Pfirsiche	1/2 TL Vanilleextrakt
1/2 Zitrone	1 Prise Zimt
12 dünne Zitronenscheiben	<i>Zum Dekorieren:</i>
8 EL Zucker	6 Zweige frische Minze

Pfirsiche waschen. Eine halbe Zitrone auspressen. Sechs Zitronenscheiben in einen großen Topf geben. Einen Pfirsich auf jede Scheibe stellen, Zitronensaft, sechs EL Zucker, Vanilleextrakt, Zimt und fünf EL Wasser zugeben. Deckel auflegen und bei sanfter Hitze sechs Minuten garen, je nach Reifegrad der Pfirsiche.

Danach Topf vom Herd nehmen und mit einem Schaumlöffel Pfirsiche und Zitronenscheiben herausnehmen. Pfirsiche abziehen und Zitronenschalen entfernen.

Topf zurück auf den Herd stellen und unter leisem Köcheln, Sirup auf sechs EL einkochen. Den Sirup beiseite stellen.

Restlichen Zucker in den Topf geben, zwei EL Wasser zugeben und vier Minuten kochen, bis der Karamell etwas braun wird. Die sechs restlichen Zitronenscheiben in den Karamell geben und zwei Minuten bräunen lassen. Zitronenschalen auf sechs Kuchenteller legen. Pfirsiche ebenfalls auf die Teller verteilen und mit dem Sirup begießen. Zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren, Minzeblätter waschen und vorsichtig abtrocknen. Jeweils einige Blätter auf jedem Pfirsich dekorieren. Sofort servieren.

**Mengenangabe:** 6 Personen

**Vorbereitung:** 10 Minuten

**Garzeit:** 20 Minuten

**Im Kühlschrank:** 2 Stunden

## 2.77 Pfirsiche mit Balsamico

4 EL Zucker	längs halbiert, entsteint, in ca. 1 cm breiten
2 EL Wasser	Schnitzen
1 EL Butter	1 TL Aceto balsamico
4 gelbe Pfirsiche,	1.8 dl Rahm, flaumig geschlagen

Zucker und Wasser in einer weiten Chromstahlpfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und Herbewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht.

Pfanne von der Platte ziehen, Butter und Pfirsiche begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze

ca. 5 Min. knapp weich köcheln.

Pfirsiche herausnehmen, zugedeckt warm stellen. Kochflüssigkeit auf ca. 3 El einköcheln, Aceto begeben, auskühlen. Pfirsiche auf Tellern anrichten, Rahm darauf verteilen, mit Balsamico-Caramel beträufeln.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Vor- und zubereiten:** ca. 25 Min.

**Pro Person:** 237 kcal / 991 kJ; E 2 g, F 18 g, KH 17 g

## 2.78 Pfirsiche mit Joghurtsoße

1 kg Pfirsiche	Zucker
100 g Zucker	Zitronensaft
2 Becher Joghurt	125 g Schlagsahne
1 Pkg. Vanillinzucker	

Die Pfirsiche halbieren, entsteinen, kurz in kochendes Wasser legen (nicht kochen lassen), in kaltem Wasser abschrecken und enthäuten.

Pfirsichhälften in Scheiben schneiden, mit 100 g Zucker weich dünsten, erkalten lassen und gut abgetropft in eine Glasschale geben. Joghurt und Vanillinzucker verrühren und mit Zucker und Zitronensaft abschmecken. Die steifgeschlagene Sahne unterheben und alles über die Pfirsiche verteilen. Pfirsichsaft dazureichen.

## 2.79 Pfirsiche mit Mandel-Baiser

250 g Himbeeren (frisch oder TK)	2 frische Eiweiß (Gr. M)
1 Pkg. Bourbon-Vanillezucker	1 gehäufter EL Zucker
4 klein. reife Pfirsiche oder	2 EL Mandelblättchen
8 Pfirsichhälften aus der Dose	nach Belieben etwas Minze zum Verziern

Himbeeren verlesen, evtl. waschen und abtropfen lassen (TK-Beeren in einer Schale auftauen lassen). Himbeeren und Vanillezucker fein pürieren.

Pfirsiche waschen oder nach Belieben überbrühen und häuten. Halbieren und entsteinen (Dosenpfirsiche abtropfen lassen und den Saft anderweitig verwenden). Pfirsiche in eine kleine feuerfeste Form setzen.

Eiweiß steif schlagen, Zucker dabei einrieseln lassen. Mandeln, bis auf einige zum Verziern, unterheben. Eischnee auf die Pfirsiche verteilen. Die übrigen Mandeln daraufstreuen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200-225 °C / Umluft: 175-200 °C / Gas: Stufe 3-4) 8-10 Minuten goldbraun überbacken. Mit Himbeersoße und evtl. Minzeblättchen auf Desserttellern anrichten.

**Mengenangabe:** 4 Personen:



**Zubereitungszeit** ca. 20 Min.

**pro Portion:** 110 kcal / 460 kJ; E 5 g, F 3 g, KH 16 g

## 2.80 Pfirsicheis

150 g Pfirsiche	etwas gemahlenem Sternanis
60 g Zucker	1/2 EL Vanillezucker
100 ml Wasser	70 g Sahne
100 ml Weißwein	20 ml Pfirsichlikör

Pfirsiche halbieren, entsteinen und grob würfeln. Zusammen mit Zucker, Wasser, Weißwein, etwas gemahlenem Sternanis und Vanillezucker in einem Topf aufkochen. Zugedeckt bei milder Hitze 10-15 Minuten köcheln lassen, bis die Pfirsiche weich sind. Vom Herd nehmen, pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Dann auskühlen lassen.

Eiercreme zur Rose abziehen Die Eismasse in der vorbereiteten Eismaschine gefrieren lassen.

**Mengenangabe:** 4 Personen

## 2.81 Pfirsichhälften mit Schlagsahne - und Himbeerpüree

<i>Zutaten</i>	1/4 l Schlagsahne
4 Pfirsiche (ca. 500 g)	1 Vanilleschote
125 g Himbeeren	1 EL Zucker
30 g Puderzucker	15 g Pistazienkerne

1. Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken und häuten. Pfirsiche halbieren, Steine herauslösen. Von jeder Hälfte eine dünne Spalte abschneiden und zum Garnieren beiseite legen. 2. Himbeeren verlesen und durch ein Sieb streichen. Das Püree mit dem Puderzucker verrühren. 3. Schlagsahne steif schlagen. Vanilleschote halbieren und auskratzen. Mark und Zucker unter die Sahne rühren, dann in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Pfirsichhälften spritzen.

4. Himbeermark darauf verteilen. Je eine der beiseite gelegten Pfirsichspalten daraufsetzen. Pistazien hacken und darüberstreuen. Pro Portion ca. 4 g E, 22 g F, 26 g KH = 321 kcal (1348 kJ) Als Menüvorschlag: Vorspeise: Kohlrabisuppe Hauptspeise: Spinatgratin mit Schinkenkruste Nachspeise: Pfirsichhälften mit Schlagsahne und Himbeerpüree

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Zubereitungszeit** 30 Minuten

### 2.82 Pfirsichköpfchen mit Himbeerschaum

1 Dos. halbe Pfirsiche, abgetropft (ca. 500g)	2 EL Likör, z. B. Maraschino, Grand Marnier, Portwein oder Sherry
4 EL Pfirsichsaft	
2 EL Zitronensaft	
5 Blatt Gelatine, kurz in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft	<i>Himbeerschaum</i>
2 Eigelb	250 g tiefgekühlte Himbeeren
2 EL Zucker	2 EL Rotwein oder Wasser
2 Becher saurer Halbrahm (je 180 g)	2 EL Himbeergelee
6 Haselnuss- oder Mandelmakrönli	2 Eiweiß
	2 EL Puderzucker

Pfirsiche in Stücke schneiden, mit je 2 Esslöffeln Pfirsich- und Zitronensaft im Mixer pürieren.

Gelatine mit dem restlichen Pfirsichsaft im Wasserbad flüssig werden lassen, unter das Püree schwingen, ca. 30 Minuten ins kalte Wasser stellen, bis die Masse nur am Rand leicht fest ist, dann glattrühren.

Eigelb und Zucker rühren, bis die Masse hell ist, das Pfirsichpüree und den sauren Halbrahm darunterziehen. In die Förmchen verteilen. Je ein Makrönli mit der Oberseite leicht in die Masse drücken, mit Likör beträufeln. Mindestens 2-3 Stunden kühl stellen.

Für den Himbeerschaum Beeren, Rotwein oder Wasser und Gelee im Mixer pürieren, durch ein Sieb streichen. Vor dem Servieren das Eiweiß steif schlagen, Puderzucker beigegeben, kurz weiterschlagen und unter das Himbeerpüree ziehen.

Zum Anrichten die Pfirsichköpfchen dem Rand entlang lösen, die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen, auf Dessertteller stürzen. Den Himbeerschaum daneben geben.

Tipp: Pfirsichköpfchen können 2 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

**Mengenangabe:** 6 Förmchen von 1 dl Inhalt

### 2.83 Pfirsichmousse mit Sesamguetzli

500 g gelbe Pfirsiche, in Stücken	2 frische Eiweiße
4 EL Zucker	1 Prise Salz
2 EL Wasser	5 EL Zucker
3 Blatt Gelatine, ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft	1 ausgewallter Mürbeteig (ca. 32cm O)
2 dl Vollrahm, steif geschlagen	2 EL Sesam
	1 EL Zucker

Pfirsiche mit dem Zucker und dem Wasser zugedeckt ca. 5 Min. weich köcheln, pürieren. Gelatine gut unter das heiße Püree rühren, etwas abkühlen. Schlagrahm sorgfältig unter das Püree ziehen. Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Zucker nach und nach beigegeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt, sorgfältig unter die Pfirsichmasse ziehen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 3 Std. fest werden lassen. Sesamguetzli: Teig mit dem Sesam

und dem Zucker bestreuen, darüberwallen. Rondellen von je ca. 6 cm Ø ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Backen: ca. 12 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen. Mousse mit 2 Esslöffeln abstechen, Guetzi dazu servieren.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Backen:** ca. 12 Min.

**Kühl stellen:** ca. 3 Std.

**Vor- und zubereiten:** ca. 35 Min.

**pro Portion:** 678 kcal; E 9 g, F 36 g, KH 82 g

## 2.84 Pfirsichparfait mit Zitronenmelisse

600 g Pfirsiche

1/4 l Joghurt

120 g Zucker

5 Blatt Gelatine

1/4 l Obers

1 Bd. Zitronenmelisse

Pfirsichspalten zum Garnieren

6-8 Förmchen

Pfirsiche waschen, schälen, halbieren und entkernen; 350 g Pfirsiche mit Joghurt und Zucker im Mixer pürieren; 250 g Pfirsiche in gleichmäßige kleine Würfel schneiden; restliche Pfirsiche zum Garnieren bereithalten. Zitronenmelisse waschen und trockentupfen; Blättchen von den Stielen abzupfen; den Großteil fein hacken; restliche Blättchen für die Garnierung bereithalten; Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Gelatine gut ausdrücken; 1/8 l des Pfirsich-Joghurtpürees in einer kleinen Kasserolle erwärmen; Gelatine darin auflösen; mit einem Schneebesen rasch unter das restliche Pfirsichpüree ziehen; Obers steif aufschlagen und mit Zitronenmelisse und Pfirsichwürfeln unter die Pfirsich-Joghurtmasse heben. Die Parfaitmasse in die Förmchen füllen; Förmchen mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens 5 Stunden in den Tiefkühlschrank stellen. Vor dem Servieren die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen, auf Teller stürzen und mit Pfirsichspalten und Zitronenmelisseblättchen garnieren.

**Mengenangabe:** 6-8 Portionen

## 2.85 Pfirsichrahmeis

200 g Pfirsiche

500 ml süße Sahne

80 g Zucker

20 ml Pfirsichlikör.

Pfirsiche entsteinen und dann pürieren. Sahne mit Zucker halbsteif schlagen. Alle Zutaten vorsichtig mit dem Schneebesen mischen und dann in eine Form oder Schüssel einfüllen. In der Tiefkühleinrichtung gefrieren.

**Mengenangabe:** 700 ml

### 2.86 Pfirsichschaum mit Mandelkekse

4 Blatt weiße Gelatine	250 g Sahne
200 g abgetropfte Pfirsichhälften aus der Dose	3 EL Orangenlikör
2 frische Eier	250 g Cantuccini-Kekse
75 g Zucker	2 Stiele Minze

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Pfirsiche mit dem Stabmixer pürieren. Eigelb und Zucker mit den Quirlen des Handrührers 8-10 Min. cremig schlagen. Das Frucht пюре und evtl. den Likör unterrühren.

Die Gelatine tropfnass bei kleiner Hitze auflösen, aber nicht erhitzen. Etwas von der Pfirsichmischung zur Gelatine geben und verrühren. Gelatinemischung zur restlichen Pfirsichmischung geben und verrühren. Kalt stellen.

Sahne steif schlagen. Sobald die Pfirsichcreme anfängt fest zu werden, Sahne unterheben. Cantuccini-Kekse grob zerbrechen und mit der Creme in eine Schüssel schichten. Mit einigen Keksen und mit Minzeblättchen verzieren.

Zwei bis drei Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

### 2.87 Pfirsichsorbet

500 ml warmer Pfirsichtee	1500 ml Weißwein
1 unbehandelte Zitrone	2 Eiweiß
Einige Pfefferminzblättchen	1 Pfirsich
70 g Zucker	

Pfirsichtee in einen Behälter gießen Zitronenschale in feine Streifen schneiden. Zitronenstreifen, Pfefferminzblättchen und Zucker mit dem Tee verrühren. Abkühlen lassen und anschließend Wein zugießen. In einen Behälter geben und 2 Stunden ins Gefrierfach stellen.

Das Sorbet herausnehmen, die Eismasse aufschlagen und durchrühren Eiweiß steif schlagen, vorsichtig unterheben und alles wieder gut durchrühren. Eine Stunde ins Gefrierfach stellen, anschließend nochmals gut durchrühren. Weitere 2 Stunden ins Gefrierfach stellen, bis die Masse fest wird.

Vor dem Servieren in Schalen anrichten, mit Pfefferminzblättchen und einigen Pfirsichspalten verzieren.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitung** 30 Minuten

## 2.88 Pfirsichsorbet

1 1/2 dl Tonic-Water (z. B. Schweppes)	2 EL Zitronensaft
50 g Zucker	4 dl Prosecco, evtl.
500 g Pfirsiche, in Stücken	

Zuckersirup zubereiten: Tonic-Water mit dem Zucker in einer kleinen Pfanne unter gelegentlichem Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 2 Min. köcheln, in einen Messbecher gießen. Die Pfirsiche mit dem Zitronensaft begeben, pürieren. Püree durch ein Sieb in eine weite Chromstahlschüssel streichen, auskühlen.

Gefrieren: Sorbet-Masse ca. 1 Std. anfrieren. Schüssel herausnehmen, Sorbet mit dem Schwingbesen kräftig durchrühren. Diesen Vorgang 3-mal nach jeder weiteren Stunde wiederholen, damit ein gleichmäßig gefrorenes Sorbet entsteht. Danach Sorbet herausnehmen, mit den Schwingbesen des Handrührgerätes geschmeidig rühren, nochmals ca. 1 Std. gefrieren.

Servieren: Mit einem Glaceportionierer Kugeln formen, in gekühlten Gläsern anrichten.

Tipp: Wenig Prosecco über das Sorbet gießen.

Lässt sich vorbereiten: Sorbet ca. 1 Monat im Voraus zubereiten, zugedeckt im Tiefkühler aufbewahren. Ca. 15 Min. vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.

**Mengenangabe:** 6 dl

**Gefrieren:** ca. 5 Std.

**Vor- und zubereiten:** ca. 20 Min.

**Pro Person:** 544 kJ; E 1 g, F 0 g, KH 30 g

## 2.89 Quark-Grieß-Creme mit Pfirsichkompott

2 EL Grappa	1 Eigelb
4 EL Rosinen	4 EL Zitronensaft
375 ml Milch	4 Pfirsiche
1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von	6 EL Pfirsichlikör
4 EL Zucker	250 g Speisequark (40% Fett)
40 g Grieß	etwas Minze zum Garnieren

Grappa leicht erwärmen. Die Rosinen darin einige Min. einweichen. Milch mit Zitronenschale in einem Topf aufkochen lassen. Erst den Zucker, dann den Grieß unter Rühren einstreuen. Den Topf vom Herd nehmen und den Grießbrei ca. 4 Min. quellen lassen. Eigelb mit Zitronensaft verquirlen und unter den Brei rühren. Unter gelegentlichem Rühren auskühlen lassen.

Die Pfirsiche kreuzweise einritzen, überbrühen, kalt abschrecken und häuten. Die Früchte halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Den Pfirsichlikör in einem Topf erhitzen. Die Pfirsiche darin ca. 2 Min. dünsten und danach auskühlen lassen.

Die Grappa-Rosinen unter den Quark rühren, dann das Ganze unter den Grießbrei heben. Die Quark-Grieß-Creme auf 4 Dessertgläser verteilen. Die Pfirsiche darauf anrichten und mit Minze garnieren.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitung** ca. 25 Min.

**Kühlen** ca. 30 Min.

**pro Person:** 360 kcal; E 12 g, F 12 g, KH 45 g

## 2.90 Quarkfrikadellen mit Pfirsich-Aprikosenkompott und Himbeeren

200 ml Milch	1 Nelke
1 Semmel, altbacken	60 g Himbeeren
200 g Quark	4 Aprikosen
1/2 EL Kartoffelstärke	2 Pfirsiche
Melisse	200 ml Apfelsaft
1 EL Butterschmalz	1 Ei
1/2 Vanilleschote	1 EL Zucker
1/2 Zimtstange	

Pfirsich und Aprikosen entsteinen, in Spalten schneiden. Semmel in lauwarmer Milch einweichen, danach ausdrücken. Eigelb vom Weiß trennen, Eiweiß steif schlagen; Zitronenschale mit Zestenreißer abziehen; Melisse in Streifen schneiden. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark austreichen. Quark etwas Zucker, Eigelb, Zitronenschale, Vanillemark, Melisse, Semmel und etwas Kartoffelstärke gut vermengen, zum Schluss das geschlagene Eiweiß unterheben. Apfelsaft mit Nelke und Zimtstange aufkochen, Pfirsich und Aprikosen zugeben, auf den Punkt ziehen lassen, im letzten Moment Himbeeren unterheben und kurz mitziehen lassen. Beschichtete Pfanne mit Butterschmalz erhitzen, mit dem Esslöffel von der Quarkmasse kleine Häufchen in die Pfanne geben, flach drücken, beidseitig goldbraun ausbacken. Das Kompott auf flachen Teller anrichten, Frikadellen darauf setzen, leicht mit Puderzucker bestäuben, mit Melissesträußchen garnieren.

**Mengenangabe:** 2 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 45

## 2.91 Quarkknödel mit Kaffeebutter und Pfirsichen

100 g Süßrahmbutter	1 Prise Salz
30 g Zucker	2 Pfirsiche
3 Eier	1 EL Puderzucker
1 Eigelb	1 EL Zitronensaft
250 g Quark	100 g Süßrahmbutter
60 g Grieß	1 EL Puderzucker
60 g Semmelbrösel	30 ml starker Espresso
50 g Mehl	frische Minzblätter zur Dekoration

Die Butter mit Zucker, Eiern, Eigelb und Quark schaumig rühren. Grieß, Semmelbrösel, Mehl und Salz zufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren. 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen. Pfirsiche waschen, halbieren, Kerne entfernen und in Spalten teilen. Mit Puderzucker und Zitronensaft marinieren. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, etwas Salz zugeben. Aus dem Knödelteig mit einem Eisportionierer Kugeln ausstechen und diese ca. 15 Minuten im Salzwasser sieden lassen. Butter schmelzen, Puderzucker und Espresso zugeben. Die fertigen Knödel mit den marinierten Pfirsichspalten auf Tellern anrichten und mit der Kaffeebutter beträufeln. Mit Minzeblättern dekorieren.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 30

275 kcal / 1151 kJ

## 2.92 Quarksoufflé mit Pfirsichen

80 g Speisequark (20 %)	100 g Zucker
2 Pfirsiche	2 Eier
4 EL Orangenlikör	20 g Speisestärke
40 g Butter oder Margarine	1 EL Puderzucker

Den Speisequark in ein Tuch geben und kräftig ausdrücken.

1 Std. vordem Servieren die Pfirsiche waschen, in dünnen Spalten von den Steinen schneiden. 3 EL Likör mit 1 EL Wasser verrühren, die Pfirsichspalten darin marinieren. 6 Förmchen oder Tassen (à 1/8 l Inhalt) ausfetten und mit 40 g Zucker austreuen.

Das Eigelb und 40 g Zucker mit dem Handrührgerät etwa 5 Min. dickschaumig aufschlagen. 1 EL Likör und den Quark unterrühren. Eiweiß mit 20 g Zucker steif schlagen. Etwa 1/3 vom Eischnee unter die Quarkmasse rühren. Dann die Stärke unterrühren und den restlichen Eischnee unterheben.

Masse auf die Förmchen verteilen, in eine mit 2 l heißem Wasser gefüllte Fettpfanne setzen. Im heißen Backofen backen.

Schaltung: 200 - 220°, 2. Schiebeleiste v.u. 180 - 200°, Umluftbackofen 12 - 15 Minuten

Sofort aus den Förmchen lösen, mit Puderzucker bestäuben und mit den Pfirsichen servieren.

**Mengenangabe:** 6 Portionen

**Zubereitungszeit** 75 Minuten

**Pro Portion:** 217 kcal / 911 kJ

### 2.93 Reistorte mit Pfirsichen

200 g Risotto-Reis	2 EL Milch
1 l Milch	4 gelbe Pfirsiche
125 g Zucker	2 EL Aprikosengelee
1/2 Vanilleschote	1 EL Brandy
1 EL Butter	

Den Reis in Milch mit der Vanilleschote kochen Vanilleschote herausnehmen und Butter einrühren.

Topf von der Kochstelle nehmen, Eigelb mit 2 EL Milch verquirlen, zum Reis geben und alles gut verrühren.

Reis in eine leicht befeuchtete, runde Tortenform geben und gleichmäßig darin verteilen. Pfirsiche abspülen, trocken tupfen, halbieren, Steine entfernen und in dünne Spalten schneiden. Die Torte damit belegen. Das Aprikosengelee im heißen Brandy auflösen und die Torte damit bestreichen. Vor dem Servieren Reistorte etwa eine Stunde ruhen lassen.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Kochzeit** 30 Minuten

**Zubereitung** 30 Minuten

### 2.94 Rumtopf für Weihnachten

4 Vanilleschoten	500 g Himbeeren
Rum (45%), um die Früchte damit jedes Mal zu bedecken	500 g Pflaumen
1 l Rum (80%)	500 g Pfirsiche
1 kg brauner Zucker	500 g Aprikosen
1 kg Vanillezucker	500 g Kirschen
500 g Blaubeeren	500 g Erdbeeren
500 g Brombeeren	Rumtopf aus Keramik mit Deckel

Vanilleschoten aufschneiden, in den weißen Zucker stecken. Erdbeeren mit Grün waschen, gut trocknen, das Grün abzupfen. Kirschen waschen, auf Küchentrepp trocknen, Stiel entfernen, entkernen. Aprikosen mit Küchentrepp abreiben, halbieren, entkernen. Pfirsiche mit Küchentrepp abreiben, entsteinen, vierteln. Pflaumen waschen, trocknen, halbieren, entsteinen. Von Brombeeren, Himbeeren und Blaubeeren nur einwandfreie, trockene Früchte verwenden.



Zubereitung: Man gibt die Erdbeeren und Kirschen in den Topf, bestreut sie mit 500 g halb braunem, halb Vanillezucker, gießt 80%igen Rum darüber, bis die Früchte vollkommen bedeckt sind. Den Topf stellt man gut verschlossen so lange an einen kühlen Ort, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Am Anfang schüttelt man die Früchte täglich behutsam um. Im Laufe des Sommers legt man je nach Saison und Reife der Früchte Aprikosen, Pfirsiche, Himbeeren, Brombeeren, Pflaumen und Blaubeeren dazu. Pro 500 g Obst gibt man als Zugabe 250 g halb Vanille- und halb braunen Zucker. Mit 45%igem Rum wird aufgefüllt, bis die Früchte komplett bedeckt sind - gut abdecken!

Tipp: Mit dem Einlegen der Früchte beginnt man sobald die ersten Früchte wie Erdbeeren und Kirschen reif sind.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 15

## 2.95 Salat mit Himbeeren und Kiwis

4 EL Sonnenblumenkerne geschälte	1 EL Zitronensaft
500 g Himbeeren	2 EL Honig flüssiger
2 Pfirsiche große	150 g Sahnejoghurt
3 Kiwis	1 Msp. Zimtpulver
1 Banane	8 Blätter Zitronenmelisse

1. Die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett unter ständigem Wenden rösten, bis sie leicht gebräunt sind. Dann abkühlen lassen.
2. Die Himbeeren in stehendem Wasser rasch schwenken und auf Küchentrepp abtropfen lassen.
3. Die Pfirsiche mit einer Gabel rundherum einstechen, mit kochendheißem Wasser überbrühen, kalt abschrecken, häuten und halbieren. Die Steine entfernen und die Früchte in Spalten schneiden.
4. Die Kiwis schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Die Banane schälen, längs halbieren, ebenfalls in Scheiben schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln.
5. Den Honig mit dem Joghurt und dem Zimt verrühren. Die Masse dann unter die vorbereiteten Früchte heben und mit den geschälten Sonnenblumenkernen bestreuen.
6. Die Melisseblätter waschen, trockentupfen, streifig schneiden und auf dem fertigen Salat verteilen.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Zubereitungszeit** 30 Minuten

1800 kJ

## 2.96 Sangria-Charlotte

<i>Zutaten für 1 Form von 2 l Inhalt</i>	120 g Zucker
2 Blatt Gelatine weiße	50 g Himbeeren tiefgefrorene
1 Pfirsich festfleischiger	200 g Sahne
0.25 l Sangria (Fertigprodukt)	150 g Löffelbiskuits
1 TL Zitronensaft	<i>Zum Bestreuen:</i>
2 cl Cointreau (1 Schnapsglas)	50 g Puderzucker
5 Eigelb	

1. Die Gelatine mit kaltem Wasser bedeckt quellen lassen.
2. Den Pfirsich halbieren, schälen und vom Stein befreien. Das Fruchtfleisch klein würfeln.
3. Die Pfirsichwürfel in der Sangria in knapp 5 Minuten weich kochen. Die Sangria mit dem Zitronensaft und dem Cointreau mischen. Die gegarten Pfirsichwürfel herausnehmen und beiseite stellen.
4. Die Eigelbe mit 100 g Zucker in einem Wasserbadeinsatz ohne Hitzezufuhr zu lockerem Schaum schlagen, die Sangria auf einmal dazugeben und alles im heißen Wasserbad zu lockerem Schaum aufschlagen (mit den Schneebesen eines elektrischen Handrührgerätes langsame bis mittlere Geschwindigkeit). Sobald der Schaum dampft, immer wieder einen El. in die Masse tauchen. Wenn der Schaum am Löffel haften bleibt, den Einsatz aus dem Wasserbad nehmen. Die Gelatineblätter aus dem Wasser nehmen und etwas ausdrücken, unter den heißen Schaum rühren, bis sie sich aufgelöst haben.
5. Die Pfirsichwürfel und die gefrorenen Himbeeren zu dem Schaum geben. Nach 2 - 3 Minuten umrühren, dabei sollen die Himbeeren zerfallen und die Masse abkühlen. Die Masse weiter bei Zimmertemperatur abkühlen lassen, bis sie lauwarm ist.
6. Die Sahne mit dem restlichen Zucker steif schlagen und nach und nach vorsichtig, doch gründlich unter den Sangriaschaum mischen.
7. Die Form mit den Biskuits auslegen. Die Eismasse langsam und vorsichtig (am besten mit einem großen Löffel oder einer Kelle) einfüllen. Das Gefäß sofort ins Gefriergerät stellen und die Charlotte in 7 - 9 Stunden gefrieren lassen. Eine Servierplatte vorkühlen.
8. Zum Servieren die Form umgedreht auf eine Servierplatte stellen. Ein Küchentuch in heißes Wasser tauchen, ausdrücken und für etwa 30 Sekunden um die Form legen. Die Form nach oben wegziehen. Die Charlotte in 16 'Tortenstücke' schneiden. Beim Servieren jedes Stück mit Puderzucker besieben.

**Mengenangabe:** 16 Portionen

**Zubereitungszeit** 30 Minuten

**Gefrierzeit** 480 Minuten

990 kJ

## 2.97 Schoko-Pfirsich

4 Pfirsiche, längs halbiert, entsteint	2 EL Mandelstifte
4 Schokoladekugeln (z.B. Lindor)	4 Stück Alufolie (je ca. 25x25cm)

Je eine Schokoladekugel in vier Pfirsichhälften legen, Mandelstifte ringsum in die Schnittflächen stecken. Mit den restlichen Hälften verschließen, Pfirsiche satt in Alufolie einpacken.

Grillieren: Pfirsiche ca. 5 Min. in die schwache Glut legen, wenden, ca. 5 Min. fertig grillieren.

**Vor- und Zubereiten:** ca. 20 Min.

**Pro Stück:** 119 kcal / 498 kJ; E 2 g, F 7 g, KH 12 g

## 2.98 Überbackene Pfirsiche mit Mandel-Streuseln und Mascarponecreme

1 kg Pfirsiche	<i>Für die Creme</i>
100 g Mehl	250 g Mascarpone
100 g Mandeln, gemahlen	1 EL Zitronensaft
100 g Zucker	1 EL Zucker
1 TL Zimt	1 Pr. Salz
125 g Butter	

Pfirsiche mit heißem Wasser überbrühen, häuten, entsteinen, in Spalten schneiden, in eine gefettete ofenfeste Form geben.

Mehl, Mandeln, Zucker und Zimt mischen. Butter zerlassen, zugeben. Zuerst mit dem Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu Streuseln kneten. Streusel auf den Früchten verteilen. Bei 180°C ca. 30 Min, im Backofen backen.

Für die Creme: Mascarpone, Zitronensaft, Zucker und Salz miteinander verrühren, kühlstellen. Creme zu den gebackenen Pfirsichen servieren. Schmeckt heiß und kalt.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

## 2.99 Vanilleeis mit Karamellsoße

8 halbe Pfirsiche	10 g Butter
Himbeergeist	3 EL Pfirsichsaft
1 Pkg. Vanilleeis	6 EL Wasser
200 g Zucker	

Pfirsiche in Portionsgläser verteilen, mit etwas Himbeergeist beträufeln und einen Würfel Vanilleeis daraufgeben.

Für die Soße Zucker im Topf auf großer Gasflamme oder Gaskochzone 12 (E-Herd auf höchster Einstellung) unter Rühren karamellisieren, Butter, Pfirsichsaft und Wasser zufügen, etwas einkochen lassen, dann heiß über das Eis gießen und sofort servieren.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**2.100 Vanillepfirsich aus dem Glas mit Mandelbaiserhaube**

<i>Für das Kompott:</i>	100 g Puderzucker
4 Pfirsiche	4 EL gemahlene Mandeln
1 Vanilleschote	1 Prise Zimt
80 g Zucker	<i>Zum Servieren:</i>
1 Prise Salz	250 g Himbeeren
20 g Butter	1-2 EL Puderzucker
<i>Für die Baiserhaube:</i>	1-2 TL Zitronensaft
3 Eiweiß	150 ml Sahne

Die Pfirsiche circa 8 Sekunden in kochendes Wasser geben, dann kalt abbrausen, häuten und vierteln. Die Vanilleschote aufschneiden, das Mark ausschaben und mit der Schote unter den Zucker mischen. 100 ml Wasser in einem Topf aufkochen lassen, den Vanillezucker dazugeben und bei kleiner Hitze etwa 10 Minuten sirupartig einköcheln lassen. Die Vanilleschote herausnehmen, die Pfirsiche dazugeben und 3-4 Minuten im Sirup garen. Die Butter unterrühren und das Kompott in kleine, ofenfeste Gläser geben.

Ofen auf 240 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Eiweiße sehr steif schlagen und den Puderzucker langsam dazu rieseln lassen. Weiter schlagen, bis eine schnittfeste, glänzende Masse entsteht. Die Mandeln und den Zimt unterheben und die Masse auf dem Kompott verteilen. Etwa 5-10 Minuten im Ofen hellbraun überbacken.

Die Himbeeren verlesen, falls nötig kurz abbrausen und trocken tupfen. Zusammen mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft fein pürieren. Die Soße abschmecken. Die Sahne steif schlagen. Die Himbeersoße auf den Törtchen verteilen, die Sahne daraufgeben und sofort servieren.

**Mengenangabe:** 6-8 kleine Gläser

**Garzeit:** 25 Min.

**Zubereitungszeit:** 60 Min.

**2.101 Waldmeister-Parfait mit Pfirsichgrütze**

2 Blatt weiße Gelatine,	4 Pfirsiche
2 Eier	50 g Zucker
80 ml Waldmeistersirup	200 ml Riesling-Sekt
150 g geschlagene Sahne	2-3 EL Pfirsichlikör

Crème muss 4 Stunden tiefkühlen Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eier über dem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Gelatine ausdrücken, zugeben, darin auflösen. Das Ganze auf Eis stellen, Waldmeistersirup zufügen und kalt rühren. Sahne vorsichtig unter die leicht gelierte Waldmeistercrème heben. Crème in eine Gefrierdose ca. 3 cm hoch

einfüllen. Mindestens 4 Stunden ins Gefrierfach stellen. Inzwischen Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen und würfeln. Zucker hellbraun karamellisieren lassen. Mit Sekt ablöschen, Pfirsichstücke zugeben, bei kleiner Hitze in ca. 5 Minuten weich kochen. Fertige Grütze mit Likör abschmecken und erkalten lassen. Das gefrorene Parfait in etwa 10 cm lange und 3 cm breite Balken schneiden, diese auf Spieße stecken und zusammen mit der Pfirsichgrütze anrichten. Eventuell mit Puderzucker bestäuben.

Als Menü: - Schnittlauchnocken in Rote-Bete-Bouillon - Rahmspinat mit Ei im Nudelnest - Waldmeister-Parfait mit Pfirsichgrütze

**Mengenangabe:** 4 Portionen

## 2.102 Warme Rhabarber-Consomme mit Holunderblüten-Sorbet

750 ml Weißwein (Riesling)	150 g Zucker
100 ml Holunderblütensirup	250 g Erdbeeren
1 Zitrone, Saft von	2 Pfirsiche
2 Eiweiß	Puderzucker zum Bestäuben
500 g Rhabarber	

### BITTE BEACHTEN: SORBET MUSS EINIGE STUNDEN GEFRIEREN

300 ml Wein mit Holunderblütensirup, Zitronensaft und Eiweißen verrühren und in einer Eismaschine in ca. 1/2 Stunden cremig-fest gefrieren lassen. Oder Sorbet im Tiefkühlfach gefrieren lassen (siehe Tipp unten). Für die Consomme Rhabarber waschen, Fäden abziehen, klein würfeln. Mit übrigem Wein und Zucker in einen Topf geben. Einmal aufkochen, dann bei kleiner Hitze 30 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit Erdbeeren putzen, waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Pfirsiche halbieren, Stein entfernen, Fruchtfleisch klein würfeln. Erdbeeren und Pfirsiche mischen und in tiefe Teller verteilen. Consomme durch ein Tuch pressen und noch warm zu den Obststücken in die Teller gießen. Je 1 Kugel Sorbet darauf setzen, mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

TIPP: Wenn Sie keine Eismaschine zu Hause haben, gefrieren Sie Ihr Sorbet einfach im Tiefkühlfach. Dafür Wein mit Sirup und Zitronensaft mischen, in ein flaches Gefäß gießen und unter gelegentlichem Umrühren etwa 2 Stunden anfrieren lassen. Dann Eiweiße steif schlagen, unter die angefrorene Masse rühren und noch mal 1 Stunde gefrieren lassen.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

## 2.103 Wein-Pfirsiche

4 Pfirsiche	wenig Zimt
4 dl süßer Weißwein	2 dl Doppelrahm
100 g Zucker	1 EL Rosenwasser
1/2 EL Rosenwasser	ungespritzte Rosenblätter, für die Garnitur

Pfirsiche waschen. Wein und Zucker aufkochen. Rosenwasser und Zimt zufügen. Pfirsiche hineingeben, zugedeckt bei kleiner Hitze 20-30 Min. weich garen, nach der halben Garzeit wenden.

Servieren: Pfirsiche evtl. schälen, auf Teller geben. Flüssigkeit sirupartig einkochen, über die Pfirsiche gießen. Doppelrahm und Rosenwasser verrühren, auf Teller geben, garnieren.

Hinweis: Rosenwasser ist in Drogerien und Apotheken erhältlich.

**Mengenangabe:** 4 Personen

### 2.104 WEINBERGPFIRSICHE MIT ESTRAGON-GRANITA PECHES DE VIGNES AVEC GRANITE Ä L'ESTRAGON

8 reife, rotfleischige Weinbergpfirsiche	1 Gewürznelke,
150 g Zucker	1/4 l Wasser
1/2 l Rotwein,	3-4 Estragonstiele
1 Lorbeerblatt	

Die Pfirsiche überbrühen, pellen und entsteinen. Für den Sirup die Hälfte des Zuckers in einem Topf schmelzen, mit Wein ablöschen, die Gewürze zufügen und alles zehn Minuten kochen. Die Pfirsichhälften in diesem Sud aufkochen, zugedeckt vom Feuer ziehen und abkühlen lassen. Für die Granite das Wasser mit dem restlichen Zucker aufkochen, den Estragon darin ziehen lassen, bis der Sirup abgekühlt ist. In einer Eiswürfelschale gefrieren. Vor dem Servieren die gefrorenen Würfel im elektrischen Zerkleinerer zerkleinern. Je kälter sie waren, desto duftiger wird die Granita! Die gut gekühlten Pfirsiche in ihrem Rotweinsud in tiefen Tellern anrichten. In die Mitte einen Klecks Granita setzen.

Hinweis: Für die Granita braucht man unbedingt anis-aromatischen französischen Estragon!

**Mengenangabe:** 4 Personen

### 2.105 Zitroneneis mit marinierten Pfirsichen

6 weiße Pfirsiche	4 Kugeln Zitroneneis
2 Zitronen, Saft von	Limettenzesten und einige Minzeblättchen
500 ml helles Bier	für die Garnierung
50 ml Ahornsirup	

Die Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen. Dann eiskalt abschrecken und mit einem Messer vorsichtig die Haut abziehen. Die Früchte halbieren, entsteinen und in feine Spalten schneiden.

Zitronensaft, Bier, Ahornsirup verrühren und die Pfirsichspalten darin einlegen. Ca. 1 Std. im Kühlschrank ziehen lassen. Zwischendurch immer wieder mischen.

Die Obststückchen dekorativ kreisförmig auf 4 Tellern anrichten. Die Marinade darüber träufeln und in die Mitte je 1 Kugel Zitroneneis setzen. Das Dessert mit Zesten und abgebrausten, trockengetupften Minzeblättchen garnieren.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitung** ca. 15 Min.

**Marinieren** ca. 1 Std.

**pro Person:** 260 kcal; E 4 g, F 3 g, KH 48 g

## 2.106 Zitronensoufflé mit Pfirsichsoße

50 g Mehl

Fett für die Form

1 Dos. Pfirsiche

2 EL Pfirsichlikör

100 g Butter

150 g Puderzucker

4 frische Eier

1 Zwiebel

Saft und abgeriebene Schale von 2 unbehandelten Zitronen

Weiche Butter und Puderzucker cremig rühren. Eier trennen, dem Eigelb unbehandelte Zitronenschale und den Zitronensaft zufügen und unterrühren (dabei flockt die Masse aus). Mehl zufügen. Eiweiß steif schlagen und unterheben. In 4 gefettete ofenfeste Förmchen (à ca. 150 ml Inhalt) füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 18 Minuten goldbraun backen. Inzwischen Pfirsiche mit einigen Esslöffeln Flüssigkeit pürieren, mit Pfirsichlikör abschmecken. Soufflé mit der Soße servieren.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 60

580 kcal / 2424 kJ

## 2.107 Zwetschgenknödel mit Kompott

*Für die Knödel*

600 g Kartoffeln

Salz

140 g Butter

1/2 Vanilleschote, Mark von

1 Ei

120 g Mehl

12 entsteinte Zwetschgen

12 St. Würfelzucker

120 g Semmelbrösel

Für das Kompott

400 g Pfirsiche

150 ml Weißwein

50 g Zucker

1/4 TL Ingwerpulver

2 cl Pfirsichlikör

Kartoffeln waschen und in Salzwasser in ca. 25 Min. gar kochen. Abgießen, ausdampfen lassen, pellen und durch eine Presse drücken. Mit 60 g weicher Butter, Grieß, Salz, Vanillemark und Ei vermengen. Mehl darüber sieben, alles zu einem glatten Teig verkneten

und ca. 15 Min. ruhen lassen. Zwetschgen mit je einem Stück Würfelzucker füllen. Für das Kompott Pfirsiche häuten, halbieren und den Stein entfernen. 100 g Fruchtfleisch klein würfeln, den Rest grob zerkleinern. Den Wein erhitzen, den Zucker darin auflösen. Ingwerpulver und die grob zerkleinerten Pfirsiche zufügen. Ca. 10 Min. köcheln lassen, dann pürieren und die Masse durch ein Sieb streichen. Evtl. etwas Weißwein angießen. Den Liköreintrühren und die Pfirsichwürfel untermischen. Knödelteig in 12 Portionen teilen, jeweils mit bemehlten Händen flach drücken und je 1 gefüllte Zwetschge darin einrollen. Knödel in leicht gesalzenem Wasser in 10-12 Min. gar ziehen lassen. Herausheben, abtropfen lassen. Semmelbrösel in der übrigen geschmolzenen Butter rösten, Knödel darin wenden. Mit dem Pfirsichkompott anrichten, evtl. mit Puderzucker bestäuben.

**Mengenangabe:** 8 Personen

**Zubereitungszeit:** ca. 50 Min.

**pro Person ca.:** 425 kcal; E 7 g, F 16 g, KH 58 g



### 3 Eierspeisen

#### 3.1 Schaumomeletts mit Früchten

*Omelettmasse:*

6 Eigelb  
 1 Prise Salz  
 etwas abgeriebene Zitronenschale  
 60 g Zucker  
 6 Eiweiß

Butter zum Backen

50-70 g Puderzucker

*Füllung:*

1 2/3- Glas Kaiserkirschen

1 2/3- Dos. Pfirsiche

Eigelb leicht schlagen, Salz, Zitronenschale und Zucker zufügen und gut unterrühren. Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen und unter die Eigelbmasse heben. Am besten in 2 Pfannen sofort backen. Butter in der Pfanne erhitzen, Temperatur zurückstellen, einen Teil der Schaummasse hineingießen, Deckel auf die Pfanne geben und bei niedrigster Temperatur 8 bis 10 Minuten aufziehen lassen. Das Omelett muss gar und auf der Unterseite goldgelb sein. Eine Hälfte mit gut abgetropften Kirschen und den in Streifen geschnittenen Pfirsichen belegen, die andere Hälfte überklappen und mit Puderzucker bestäuben.

**Mengenangabe:** 4 Stück, 0 16 cm



## 4 Eingemachtes, Eingelegtes

### 4.1 Fruchtsalat

<i>SIRUP</i>	200 g Äpfel
5 dl Wasser	150 g weiße Trauben
200 g Zucker	200 g Orangen
2 Zitronen, nur Saft	200 g Birnen
<i>FRÜCHTE</i>	200 g Pfirsiche

Zucker und Wasser (Sirup) in einer weiten Pfanne aufkochen, 10 Minuten köcheln, danach Zitronensaft und beifügen.

Die Früchte rüsten und beliebig zerkleinern. Die einzelnen Fruchtarten, je nach Reifegrad, portionenweise im Sirup köcheln. Das Einmachglas in einer zweiten Pfanne im heißen Wasserbad bereitstellen. Beim Einfüllen nach jeder Fruchtart den Deckel aufs Glas legen. Früchte bis 2 cm unter den Rand einfüllen. Zuletzt den siedendheißen Sirup darübergießen und sofort Verschließen.

Auskühlen: Gläser auf den Kopf gestellt, auf einer isolierenden Unterlage, z.B. einem Tuch oder Holzbrett, vor Zugluft geschützt, auskühlen lassen. Vorsichtig kontrollieren, ob die Deckel gut schließen. Löst sich der Deckel, den Inhalt nochmals erhitzen und kochend heiß einfüllen. Die Gläser etikettieren, kühl und dunkel lagern. Gelegentlich kontrollieren.

**Mengenangabe:** 1 3/4-Liter-Glas

### 4.2 Pfirsich moitié-moitié

600 g Pfirsiche	1.5 dl weißer Traubensaft
<i>SIRUP</i>	1.5 dl roter Traubensaft
	1 Zitrone, nur Saft

Pfirsiche kurz in siedendes Wasser tauchen, schälen und halbieren, entsteinen. Traubensaft aufkochen, Zitronensaft beifügen, die Pfirsiche darin zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln. Randvoll ins Glas einfüllen und Verschließen. Mit Sirup auffüllen.

Auskühlen: Gläser auf den Kopf gestellt, auf einer isolierenden Unterlage, z.B. einem Tuch oder Holzbrett, vor Zugluft geschützt, auskühlen lassen.

**Mengenangabe:** 1 1/2-Liter-Glas

### 4.3 Pfirsich-Brombeer-Eingemachtes

2 EL Zitronensaft	500 g Brombeeren
auf 1 l Wasser 300 g Einmachzucker	1.5 kg Pfirsiche (mit Stein gewogen)

Pfirsiche waschen, entsteinen und in Hälften teilen. Brombeeren verlesen. Den Zucker im Wasser ganz auflösen, dazu aufkochen. Das vorbereitete rohe Obst in Einmachgläser geben, und die Gläser mit der Zuckerlösung auffüllen, bis die Früchte bedeckt sind. Auf den sauberen Glasrand den nassen Gummiring legen. Den Deckel auf dem Glas mit einer Kunststoffklammer befestigen. Ein 1-l-Glas wird bei 600 Watt ca. 9 Minuten lang erhitzt. Variante: Apfel-Birnen-Kompott mit Kardamom.

#### 4.4 Pfirsich-Ingwer-Pästli

400 g gelbe Pfirsiche, entsteint, in Stücken (ergibt etwa 380 g)	1 TL frischer Ingwer, fein gerieben
1 1/2 dl Weißwein	450 g Gelierzucker
1 1/2 EL Zitronensaft	evtl. Zucker zum Verzieren

Pfirsiche mit Wein in einer weiten Pfanne zugedeckt ca. 15 Min. weich köcheln. Durchs Passe-vite treiben (ergibt etwa 350 g Mus). Das Mus mit Zitronensaft, Ingwer und Zucker unter Rühren in derselben Pfanne aufkochen, unter ständigem Rühren ca. 6 Min. sprudelnd kochen, sofort in die Eiswürfelbehälter gießen.

Trocknen: bei Raumtemperatur ca. 3 Tage. Aus den Förmchen nehmen, evtl. in Zucker wenden, auf einem Gitter ca. 2 Tage weitertrocknen, 1-mal wenden.

Hinweis: die Vertiefungen der Eiswürfelbehälter dürfen nicht tiefer als 1 1/2 cm sein, die Pästli trocknen sonst nicht genügend.

Tipp: Masse statt in die Eiswürfelbehälter in ein rundes, mit Backpapier ausgelegtes Backblech von ca. 30 cm Ø gießen. Trocknen, in beliebige Formen schneiden, evtl. in Zucker wenden, weitertrocknen.

Haltbarkeit: gut verschlossen, lagenweise durch Klarsichtfolie getrennt, ca. 1 Monat.

**Mengenangabe:** 3 Eiswürfelbehälter mit je ca. 10 Vertiefungen, mit Öl bestrich

**Trocknen:** ca. 5 Tage

**Vor- und zubereiten:** ca. 1 Std.

**Pro 100 g:** 231 kcal / 964 kJ; E 0 g, F 0 g, KH 54 g

#### 4.5 Pfirsiche in Zuckersirup

1 kg Pfirsiche, halbiert, entsteint	1 Zitrone, Saft von
1 l Wasser	150 g Zucker

Gläser vorbereiten: Gläser und Deckel gründlich waschen, heiß abspülen, in eine Pfanne mit ca. 70 Grad heißem Wasser legen. Gummidichtungen kontrollieren, evtl. erneuern.

Ebenfalls gründlich waschen.

Pfirsiche ca. 30 Sek. in siedendem Wasser blanchieren, mit einer Schaumkelle herausnehmen, sofort in Eiswasser abkühlen. Haut mit spitzem Messer abziehen. Wasser zusammen mit Zitronensaft und Zucker in einer zweiten Pfanne aufkochen. Die halbe Portion der vorbereiteten Früchte darin knapp weich kochen, satt bis ca. 2 cm unter den Rand in das im Wasserbad stehende Glas füllen.

Zuckersirup nochmals aufkochen, siedend heiß bis zum Überlaufen über die Pfirsiche gießen, Glas sofort verschließen. Zweite Portion gleich zubereiten.

Auf isolierender Unterlage abkühlen.

Eignet sich auch für: - Blanchiert, Haut entfernt, halbiert, entsteht: Aprikosen, Pfirsiche. - Geschält, Kerngehäuse entfernt: Äpfel, Birnen, Quitten. - Halbiert, entsteht: Nektarinen, Zwetschgen. - Kirschen, Mirabellen und Pflaumen, sind entsteht etwas weniger lang haltbar und sehen weniger hübsch aus. Mit Stein sind die Früchte schöner, müssen jedoch vor dem Servieren meist noch entsteint werden.

Vakuumprobe Gläser mit Klammerverschluss: Nach dem Abkühlen Klammern entfernen, der Deckel muss fest sitzen (Vakuum). Klammern wieder befestigen. Lässt sich ein Glas leicht öffnen, Inhalt erneut heiß einfüllen wie oben. Gläser mit Schraubdeckel: Der Deckel soll sich in der Mitte leicht nach unten wölben und auf Druck nicht nachgeben. Haltbarkeit: ca. 12 Monate.

**Mengenangabe:** 2 Einmachgläser von je ca. 5 dl

**Vor- und zubereiten:** ca. 35 Min.

#### 4.6 Tomaten-Pfirsich-Chutney

4 Pfirsiche	250 g Gelierzucker 2 1/2:1
1 Bd. Frühlingszwiebeln	Salz
Tomaten (Obst und Gemüse vorbereitet gewogen = insgesamt 700 g)	Pfeffer
175 ml Kräuteressig	Curry
100 ml Apfelsaft	Paprika
75 g Rosinen	Zimt

Pfirsiche, Frühlingszwiebeln und Tomaten in feine Würfel schneiden, Essig, Apfelsaft, Rosinen und Gelierzucker unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Curry, Paprika und Zimt würzen. Masse unter Rühren ankochen und 10 Minuten sprudelnd fortkochen. Chutney kochend heiß randvoll in Twist-off-Gläser füllen und diese sofort verschließen.

Als Beilage zu Grilladen servieren.

**Mengenangabe:** 4 Portionen



## 5 Fischgerichte, Meeresfrüchte

### 5.1 Scharfes Pfirsichragout mit Rotbarbe

3 Stängel Basilikum	100 ml Weißwein
60 ml Olivenöl, ca.	etwas Salz, Pfeffer
2 Pfirsiche	1 Spritzer Zitronensaft
1/2 rote Peperoni	2 Rotbarben, geschuppt oder 4 Rotbarbenfilets
2 EL Zucker	

Basilikum abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. In einen Mixbecher geben und ca. 40 ml Olivenöl darüber gießen, mit dem Pürierstab fein pürieren, evtl. das Basilikumöl durch ein feines Sieb passieren. Die Pfirsiche kurz in kochendem Wasser blanchieren, herausnehmen und die Haut abziehen, dann halbieren, den Stein auslösen und die Frucht in Spalten schneiden. Von der Peperoni die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein hacken. Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren, mit Wein ablöschen und 1 EL Olivenöl zugeben. Wenn die Flüssigkeit nahezu eingekocht ist, die Pfirsichspalten und Peperoni zugeben und in der Pfanne kurz schwenken. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Rotbarben filetieren. Filets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Grillpfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten ca. 1-2 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen, mit dem Basilikumöl beträufeln und das Pfirsichragout dazu reichen.

**Mengenangabe:** 2 Personen





## 6 Fleischgerichte, Innereien

### 6.1 Filet Melba

750 g Schweinefilet	1 EL Orangenlikör
Salz	1 Becher Crème fraîche
Pfeffer	1 Dos. Pfirsichhälften
Zwiebelsalz	gekörnte Brühe
2 EL Butterschmalz	1/2 TL Curry

Das Filet mit Salz, Pfeffer und Zwiebelsalz einreiben und rundum in heißem Butterschmalz anbraten. In der geschlossenen Pfanne noch 15 Minuten schmoren lassen. Dann herausnehmen und warmstellen. Den Fond mit Orangenlikör, Crème fraîche und etwas Pfirsichsaft verrühren, mit gekörnter Brühe und Curry abschmecken. 6 bis 8 Pfirsichhälften in der Sauce erhitzen. Das Fleisch in Stücke schneiden, mit den Pfirsichen auf einer Platte anrichten. Die Sauce separat reichen.

### 6.2 Gratinierte Filets mit Pfirsichen

2 Pfirsiche	Pfeffer
6 Stiele Thymian	600 g Schweinefilet
1 Zwiebel	3-4 EL Mandeln (ohne Haut)
1 EL Butter/Margarine	2 EL Öl
200 g Reis	8 TL Mango-Chutney
Salz	4 Scheib. (100 g) Raclettekäse

Pfirsiche kurz in kochendes Wasser tauchen, abschrecken, häuten. Früchte halbieren und entsteinen. Thymian waschen, Blätter, bis auf etwas zum Garnieren, abzupfen. Zwiebel schälen, würfeln. Fett im Topf erhitzen. Zwiebel und Reis darin andünsten. Gut 400 ml Wasser und Salz zufügen. Aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten quellen lassen.

Filet trocken tupfen, in 8 Stücke schneiden, etwas flacher drücken. Mandeln in einer ofenfesten Pfanne rösten, herausnehmen. Öl in der Pfanne erhitzen. Fleisch darin von jeder Seite 2-3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Filetstücke mit Chutney bestreichen und mit Thymian bestreuen. Je 2 Stücke zusammenschieben, mit je 1 Pfirsichhälfte und Käsescheibe belegen. Unterm vorgeheizten Backofengrill 5-6 Minuten überbacken. Mandeln unter den Reis heben. Alles anrichten, garnieren. Getränk: kühler Weißwein.

**Mengenangabe:** 4 PERSONEN

**Zubereitungszeit** ca. 45 Min.

**pro Portion ca.:** 560 kcal; E 47 g, F 23 g, KH 37 g

### 6.3 Gulasch mit Pfirsichen

700 g Schweinegulasch	1/4 l klare Brühe (Instant)
2 EL Butterschmalz oder Öl	4 Pfirsiche
100 g Schalotten oder kleine Zwiebeln	1/2 B. (100 g) Sahne
Salz	1 EL Maizena (evtl. mehr)
Pfeffer	50 g Cashewkerne
2 EL Mangochutney (a.d. Glas)	1/2 Bd. Schnittlauch
2 EL Dijonsenf (evtl. mehr)	

Das Fleisch in mundgerechte Würfel schneiden. Schalotten oder Zwiebeln pellen. Fett im Topf erhitzen, das Fleisch portionsweise auf 2 oder Automatik-Kochstelle 7 - 9 anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und wieder herausnehmen. Anschließend die Schalotten oder Zwiebeln anbraten, das Fleisch wieder zufügen, Mangochutney und Senf dazugeben, mit heißer Brühe ablöschen und ca. 1 Stunde auf 1 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 im geschlossenen Topf schmoren. In der Zwischenzeit die Pfirsiche vorbereiten. Sahne und Maizena verquirlen, das Gulasch damit binden, d.h. einmal aufkochen, Pfirsiche zufügen. Gulasch pikant abschmecken, Cashew-Kerne in einer trockenen Pfanne auf 3 oder Automatik-Kochstelle 1 2 unter Wenden goldbraun rösten. Gewaschenen Schnittlauch mit einer Schere in Röllchen schneiden. Beides über das Gulasch streuen. Dazu Reis oder Nudeln servieren.

150 g Eiweiß, 127 g Fett, 77 g Kohlenhydrate, 9274 kJ, 2213 kcal.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Zubereitungszeit** 95 Minuten

### 6.4 Kalbskotelett mit Petersilienkruste und Mus vom Weinberg-Pfirsich

<i>Fleisch</i>	Salz, Pfeffer
1 kg Kalbskotelett	ein Eigelb
etwas Mehl	
<i>Petersilienkruste</i>	<i>Weinbergpfirsich</i>
100 g Butter (weich)	3 Weinbergpfirsiche rot
50 g Paniermehl ( vom Bäcker)	1 TL Senfpulver
1 Bd. Petersilie glatt, fein gehackt	Pfeffer
1 Zitrone, etwas Saft von	etwas Butter

Die Koteletts salzen und in Mehl wenden. Dann von beiden Seiten etwa drei Minuten anbraten und im Ofen bei 160 Grad etwa zehn Minuten garen.

Petersilienkruste: In einem Topf parallel die Butter mit dem Eigelb schaumig schlagen, dann Petersilie, Paniermehl, Salz und Pfeffer zugeben und mit der Zitrone abschmecken. Die Kruste auf das Fleisch geben und im Ofen (Grillstufe) etwas Farbe ziehen lassen.

Weinbergpfirsich: Die Pfirsichhaut einschneiden und in eine Schüssel mit heißem Wasser geben. Haut abziehen und in Würfel schneiden. Butter in der Pfanne erhitzen und die Pfirsichwürfel zu einem leichten Mus kochen. Mit dem Senfpulver und dem Pfeffer abschmecken.

**Mengenangabe:** 4 Personen

## 6.5 Kalbsleber mit Pfefferpfirsich, Selleriepüree und geschmorte Schalotten

*Für das Selleriepüree:*

800 g Knollensellerie

500 ml Sahne

500 ml Milch

etwas Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

etwas frisch geriebene Muskatnuss

250 g Butter

etwas Zitronensaft

*Für die geschmorten Schalotten:*

2 Schalotten

1 EL Butter

1 TL brauner Zucker

etwas Salz, Pfeffer aus der Mühle

*Für den Pfefferpfirsich:*

2 Pfirsiche

4 Blätter Salbei

2 EL Butter

1 Prise brauner Zucker

etwas Pfeffer aus der Mühle

*Für die Kalbsleber:*

500 g küchenfertig vorbereitete Kalbsleber

etwas Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 EL Mehl

2 EL Butter

Sellerie schälen, abbrausen, abtropfen lassen und in grobe Würfel schneiden.

Sahne, Milch, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuss aufkochen. Den Sellerie darin weich garen.

Schalotten schälen und in Ringe schneiden.

Butter in einer Pfanne aufschäumen. Schalotten zugeben. Zucker überstreuen und alles sacht weich schmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pfirsiche waschen, trocken reiben, halbieren und entsteinen.

Salbei abbrausen und trocken schütteln.

Butter in einer Pfanne aufschäumen.

Zucker, Pfirsichhälften und Salbei zugeben. Bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten schmoren.

Mit frischem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Selleriewürfel in ein Sieb geben, abtropfen lassen. Sellerie und Butter in einen Mixer geben und fein pürieren. Das Püree mit etwas Salz und Zitronensaft abschmecken.

Leber kalt abbrausen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden.

Die Leberscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl

sacht abklopfen.

Butter in einer Pfanne aufschäumen. Leberstücke darin je Seite ca. 2 Minuten rosa braten. Selleriepüree in Nocken auf Tellern setzen. Mit Leber, Pfirsichen und Schalotten anrichten und servieren.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Dauer** 45 Minuten

**pro Portion:** 0 kcal / 3381 kJ; E 29 g, F 66 g, KH 23 g

## 6.6 Kasseler mit Pfirsichen und grünem Pfeffer

20 ml Weinbrand	1/2 kg Kasseler ohne Knochen
1 Dos. Pfirsiche	2 Lorbeerblätter
frisch gemahlener weißer Pfeffer	1 TL Rosmarinnadeln
Salz	1/2 Sellerieknolle (etwa 200 g)
3 EL grüner Pfeffer	2 Knoblauchzehen
1/2 Becher Crème fraîche	1 Zwiebel
2 EL Butterschmalz	

Zwiebeln und Knoblauch schälen und feinhacken. Sellerieknolle waschen, putzen und in dünne Streifen schneiden. Mit Weinbrand, Rosmarinnadeln, Lorbeerblättern, Zwiebeln und Knoblauch mischen. Kasseler in eine Schüssel geben und die Marinade darübergießen, zudeckt im Kühlschrank über Nacht durchziehen lassen. Fleisch aus der Marinade nehmen und trockentupfen. Rundherum in heißem Bratfett anbraten. Die Marinade zugießen und im geschlossenen Topf 60 Minuten schmoren lassen. Fleisch herausnehmen und warmstellen. Fond durch ein Sieb passieren und in den Topf zurückgießen, Crème fraîche zugeben und etwas einkochen lassen. 1 EL grünen Pfeffer zerdrücken und mit dem restlichen grünen Pfeffer in die Soße geben. Pfirsichhälften ohne Flüssigkeit in der Soße erwärmen. 2 EL Saft dazugeben und die Soße mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Kasseler in Scheiben schneiden, mit der Soße und den Pfirsichhälften anrichten. Dazu passen Kartoffelkroketten und grüner Salat.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 90

## 6.7 Kotelettbraten mit Pfirsichkruste

125 g Mandeln gehackte	0.5 TL Gewürznelken, gemahlen
2 EL Semmelbrösel	Salz
3 EL Obstschnaps oder Wasser	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
3 EL Pfirsichmarmelade	1 Msp. Cayennepfeffer
1.5 EL Senf scharfer, körniger	1.5 kg Kotelettbraten vom Schwein am Stück mit Knochen
0.5 TL Piment, gemahlen	

1. Den Backofen auf 200 ° vorheizen. Von den Mandeln 1 El. abnehmen und beiseite legen. Die restlichen Mandeln mahlen und mit den Semmelbröseln mischen.
2. Den Obstschnaps, die Pfirsichmarmelade, den Senf, das Piment und die Nelken hinzufügen und alles zu einer dicken Paste verrühren. Mit etwas Salz, Pfeffer und dem Cayennepfeffer abschmecken.
3. Das Fleisch salzen, pfeffern und dick mit der Pfirsichpaste bestreichen.
4. Den Bratrost mit Alufolie auslegen, den Braten darauf legen und im Backofen (Mitte) etwa 45 Minuten garen. Wenn die Kruste braun ist, mit den restlichen Mandeln bestreuen und locker mit Alufolie abdecken. Weitere 45 Minuten braten.  
Dazu passt Kräuterreis.

**Mengenangabe:** 6 Portionen

**Zubereitungszeit** 105 Minuten

1700 kJ

## 6.8 Pfirsich-Rehrücken

1 Rehrücken (1500 g)

2 EL Öl

schw. Pfeffer

2 EL Butter

Salz

6 Pfirsiche

2 cl Cognac

1/4 l Fleischbrühe

*Für die Glasur:*

1/8 l Weißwein

1/8 l Wasser

250 g Zucker

1/2 Zitrone (Saft)

10 g gemahlene Gelatine

Den gut gehäuteten Rehrücken abspülen und sorgfältig trocknen. Öl und Butter erhitzen und den Rehrücken darin rundum kräftig anbraten. 4 Pfirsiche halbieren, entkernen und im Mixer pürieren. Den Rehrücken mit Cognac begießen, anzünden und ausbrennen lassen. Dann das Pfirsichpüree zufügen, salzen und pfeffern und den Rehrücken mit der Fleischbrühe im geschlossenen Topf ca. 40 Minuten leise schmoren. Dann herausnehmen und abkühlen. Den erkalteten Rehrücken von den Knochen lösen, das Fleisch in Scheiben schneiden, wieder auf den Knochen anrichten. Die restlichen Pfirsiche in Spalten zerteilen und auf dem Rehrücken garnieren. Für die Glasur Wasser mit Wein, Zucker und Zitronensaft in einem Topf unter Rühren erhitzen, aber nicht kochen lassen. Die eingeweichte Gelatine darin unter Rühren auflösen und abkühlen lassen. Kurz bevor sie zu gelieren beginnt. Rehrücken und Pfirsiche damit zweimal überziehen. Dabei die zweite Schicht erst dann auftragen, wenn die erste völlig erstarrt ist. Mit Cumberlandsoße (gibt's fertig zu kaufen) und Preiselbeerkompott servieren. Als Beilage passen sehr gut Essig- oder Senffrüchte dazu, die man als Garnierung mit auf die Platte legen kann.

## 6.9 Rinderfilet mit Pfirsich und Blauschimmelkäse im Kartoffelmantel

20 g Butter	1 Ei
1/8 l braune Grundsauce	1 EL Butterschmalz
1 Frühlingszwiebel	1 EL Rapsöl
Jodsalz, Pfeffer, Muskat	2 Kartoffeln
2 TL Krokettenspulver	60 g Blauschimmelkäse
1 TL Schnittlauch	1 Pfirsich
1 EL Petersilie	4 Rinderfilets (à 80 g)
1 EL Brunnenkresse	

4 Rinderfilets mit Jodsalz und Pfeffer würzen. In den Pfirsich einen Kreuzschnitt machen, blanchieren, Haut abziehen, Pfirsich halbieren und in Ecken schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und grobraffeln. Petersilie und Schnittlauch feinschneiden. Eigelb vom Eiweiß trennen. Geraffelte Kartoffel mit Eigelb, Petersilie, Schnittlauch, Jodsalz, Pfeffer und Muskat gut mischen. Frühlingszwiebeln säubern und vierteln. Filet in Butterschmalz mit etwas Öl scharf anbraten, Pfirsichschnitze darauf legen, Käse darübergeben. Etwas Kartoffelmasse rundformen, Filet mit Pfirsich daraufsetzen, mit restlicher Kartoffelmasse bedecken und rundum andrücken. Das Ganze in ein Pfännchen setzen und im Backofen ca. 10-12 Minuten bei 160° Grad garen. Frühlingszwiebeln in Öl-Butter ansautieren, glasig gehen lassen, mit brauner Grundsauce angießen - Butterflocke dazu einschwenken. Rinderfilets aus dem Ofen nehmen und schräg halbieren. Frühlingszwiebelsauce auf Tellermitte angießen, Rinderfilets darauf setzen und mit Brunnenkresse garnieren.

**Mengenangabe:** 2 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 90

### 6.10 Schweinefilet mit Pfirsichen & Pflaumen

450 g Schweinefilet	7 EL Butter
Salz, Pfeffer	1 EL Pflaumen- oder Pfirsichkonfitüre
4 rote Pflaumen	2 EL Sherry (ersatzweise Apfelsaft oder Wasser)
4 Pfirsiche	Salbeiblätter
1 Zwiebel	

Ofengrill vorheizen. Schweinefilet trockentupfen, salzen, pfeffern und unter dem Backofengrill von allen Seiten goldbraun grillen. Das Filet anschließend in Alufolie wickeln und im Backofen bei 150 Grad (Umluft 130 Grad) ca. 40 Min. fertiggaren.

In der Zwischenzeit Pflaumen und Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Die Zwiebel abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Die Fruchtspalten dazugeben und unter Rühren bei milder Hitze 2-3 Min. andünsten. Das Obst mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

Die Konfitüre mit dem Sherry verrühren und kurz erhitzen, bis sie ganz flüssig ist. Das Fleisch von allen Seiten damit bestreichen, pfeffern, in Scheiben teilen und mit dem noch

warmen Obst auf einer Platte anrichten. Mit Salbeiblättern garnieren und servieren. Dazu schmecken grüne Bohnen.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Min.

**pro Person ca.:** 245 kcal; E 26 g, F 6 g, KH 18 g

## 6.11 Schweinenackensteaks mit Steinpilzen und Pfirsichen gefüllt

4 Scheib. Gouda

4 Pfirsiche

100 g getrocknete Steinpilze

8 Schweinenackensteaks à ca. 100 g

1 EL Thymianblätter, gehackt

Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Die Steinpilze in lauwarmem Wasser kurz waschen, Wasser weggießen und in neuem lauwarmem Wasser 1/2 Std. einweichen. Die Pfirsiche halbieren, entkernen, das Fleisch in Achtel schneiden. Die eingeweichten Steinpilze ebenfalls kleinschneiden und mit den Pfirsichen und dem Thymian mischen, salzen und pfeffern. Die Schweinenackensteaks dünn plattieren, mit der Mischung belegen, mit Käse abdecken und die Fleischscheiben zusammenklappen. An den drei offenen Seiten mit Holzstäbchen verschließen und kurz auf dem Grill bei hoher Hitze grillen. Tipp: Die Holzstäbchen sollten Sie vorher in Wasser legen, dann verbrennen sie nicht so schnell auf dem Grill.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 40

## 6.12 Süßes Curry-Gulasch

50 g Rosinen

500 g Schweinenacken ohne Knochen

1 Zwiebel

3 EL Öl

2 TL Curry (evtl. mehr)

Salz

Pfeffer

1/8 l Brühe

1 Dos. Pfirsiche

(Abtropfgewicht etwa 320 g)

50 g Mandelblätter

3 EL süße Sahne

Rosinen mit heißem Wasser übergießen und quellen lassen. Fleisch in 1 cm breite Streifen, Zwiebel in Würfel schneiden. Öl erhitzen, Fleisch portionsweise darin anbraten. Zwiebel hinzufügen und ebenfalls braten. Curry, Salz, Pfeffer und Brühe dazugeben, aufkochen und 30 Minuten schmoren. Pfirsiche abtropfen lassen, in Viertel schneiden und mit abgetropften Rosinen und Mandelblättern zum Fleisch geben. Sahne hinzufügen und nochmals abschmecken. Beilage: Bandnudeln.

**Mengenangabe:** 4 Portionen



## 7 Geflügelgerichte

### 7.1 Geschnetzeltes mit Pfirsich

500 g Hähnchenfilet	3 Pfirsiche
50 g Butterschmalz	250 g süße Sahne
1 Msp. Kurkuma	4 EL Pfirsichlikör
1 Msp. gemahlene Nelken	Salz
3 Zwiebeln	Pfeffer

Fleisch in feine Streifen schneiden. Butterschmalz erhitzen, Fleisch portionsweise darin anbraten würzen, herausnehmen und warm stellen. Zwiebeln in Würfel schneiden, im Bratfett glasig dünsten. Pfirsiche überbrühen, abziehen, in Spalten schneiden, mit Sahne und Pfirsichlikör zu den Zwiebeln geben und erhitzen. Fleisch in die Soße geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beilage: Reis.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

### 7.2 Hähnchen mit Chutney

2 Zwiebeln	2 rote Chilischoten
4 EL Öl	4 Hähnchenbrustfilets (à ca. 200 g)
Salz	500 g Pfirsiche
Pfeffer	2 unbeh. Orangen; Saft und abger. Schale von
1 EL Worcestersoße	4 EL Essig
1 TL Senf	2 EL geh. Ingwer
1 EL Zitronensaft	
Paprikapulver	

Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. 1 Zwiebel mit Öl, Salz, Pfeffer, Worcestersoße, Senf, Zitronensaft und Paprikapulver verrühren. Chilischoten abbrausen, putzen, entkernen, in Ringe schneiden und unterrühren.

Fleisch abbrausen, trockentupfen und in der Marinade ca. 30 Min. im Kühlschrank durchziehen lassen.

Die Pfirsiche waschen, entsteinen, würfeln. Mit Orangenschale, -saft, Essig, übriger Zwiebel und Ingwer bei geringer Hitze einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleisch auf dem Grill je Seite ca. 10 Min. garen, dabei mit Marinade bestreichen. Eventuell mit Chilistreifen anrichten. Chutney dazu servieren, evtl. mit Pfirsichen garnieren.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitung:** ca. 25 Min

**pro Person:** 400 kcal; E 49 g, F 13 g, KH 19 g

### 7.3 Hähnchen mit Mango-Salsa

2 Hähnchen (à ca. 1,2 kg)	4 Pfirsiche
6 Limetten, Saft von	1 rote und
6 EL Öl	1 grüne Paprika
Salz, Pfeffer	2 rote Zwiebeln
2 TL Cayennepfeffer	1 Zitrone, Saft von
4 Knoblauchzehen	4 EL Öl
1 Mango	Salz, Pfeffer

Hähnchen abbrausen, trocken tupfen, in je 6 Stücke teilen. Limettensaft mit Öl, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer verrühren. Knoblauchzehen abziehen, dazupressen. Hähnchenteile in der Marinade über Nacht ziehen lassen.

Mango schälen, Fleisch vom Stein schneiden, fein würfeln. Pfirsiche abbrausen, entsteinen, klein schneiden. Paprika putzen, abbrausen, in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln abziehen, fein hacken. Mango, Pfirsich, Paprika und Zwiebel mischen, mit dem Zitronensaft, Öl, Salz sowie Pfeffer anmachen.

Hähnchen aus der Marinade nehmen, ca. 30 Min. grillen, ab und zu wenden. Mit Mango-Salsa anrichten und mit Limettenspalten garnieren. Lecker dazu: gegrillte Frühlingszwiebeln.

**Mengenangabe:** 8 Personen

**Zubereitung** ca. 40 Min.

**Marinieren** ca. 8 Std.

**pro Person ca.:** 575 kcal; E 48 g, F 36 g, KH 14 g

### 7.4 Hähnchenbrustfilet - mit Pfirsichsauce

<i>Zutaten</i>	Salz
2 Pfirsiche	Pfeffer
1 Zwiebel	1 Prise Zucker
30 g Butter	1 TL Curry
100 ml Weißwein	4 Hähnchenbrustfilets (600 g)
100 ml Schlagsahne	1 EL Öl
1 EL Zitronensaft	

Pfirsiche (frische) häuten und in Spalten schneiden. Zwiebel fein gewürfelt in Fett glasig

dünsten. Pfirsiche, Wein und Sahne zugeben und 10 Minuten kochen. Sauce mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zucker und Curry würzen. Einige Pfirsichspalten aus der Sauce nehmen, die restlichen in der Sauce mit dem Schindestab pürieren. Spalten wieder in die Sauce geben. Hähnchenfilets in heißem Öl anbraten, 8 Minuten weiterbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Bratenfond mit in die Sauce geben, abschmecken. Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren. Dazu paßt körniger Reis.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

## 7.5 Hähnchenbrustfilet mit Pfirsichsauce

2 Pfirsiche	Salz, Pfeffer
1 Zwiebel	1 Prise Zucker
30 g Butter	1 TL Curry
100 ml Weißwein	4 Hähnchenbrustfilets (600 g)
100 ml Sahne	1 EL Öl
1 EL Zitronensaft	

Pfirsiche (frische) häuten und in Spalten schneiden. Zwiebel fein gewürfelt in heißer Butter glasig dünsten. Pfirsiche, Wein und Sahne zugeben und 10 Min. köcheln. Sauce mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zucker und Curry würzen. Einige Pfirsichspalten aus der Sauce nehmen, den Rest in der Sauce mit dem Schneidstab pürieren. Spalten wieder in die Sauce geben. Hähnchenbrustfilets im heißen Öl anbraten, 8 Minuten weiterbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Bratenfond mit in die Sauce geben, abschmecken. Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren. Dazu passt Reis.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

## 7.6 Karibik-Filets

1 TL Honig	3 Pfirsiche
Curry	1 rote Paprikaschote
3 EL Zitronensaft	1 Chilischote
Pfeffer	2 Zwiebeln
Thymian	150 ml Brühe
5 EL Öl	Salz
4 Hähnchenbrustfilets (à ca. 160 g)	Zucker

Honig, Curry, 2 EL Zitronensaft, Pfeffer, 1 TL Thymian, 3 EL Öl verrühren. Filets abrausen, trockentupfen und darin ca. 3 Std. marinieren.

Pfirsiche häuten, halbieren, entsteinen und würfeln. Paprika- sowie Chilischote halbieren, entkernen und abrausen. Zwiebeln abziehen und wie Paprika sowie Chili würfeln.

Gemüse in 2 EL Öl andünsten. Pfirsiche dazugeben, Brühe angießen. Ca. 5 Min. garen. Mit Salz, Pfeffer, 1 EL Zitronensaft, Zucker würzen. In einer Aluschale auf dem Grill kurz aufwärmen.

Filets aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und je Seite ca. 5 Min. grillen.

**Mengenangabe:** 4 Personen:

**Grillen** ca. 15 Min.

**Marinieren** ca. 3 Std.

**Vorbereiten** ca. 45 Min.

**pro Person ca.:** 340 kcal; E 41 g, F 15 g, KH 9 g, BE 0

### 7.7 Pouletragout mit Pfirsich

200 g Basmatireis	wenig Cayennepfeffer
4 dl Wasser	1 TL Salz
500 g Pouletbrüstli	2 dl Gemüsebouillon
360 g Pfirsiche	1 dl Halbrahm
360 g Zwiebeln	2 EL Zitronensaft
Öl zum Braten	1 Bd. Zitronenmelisse

Reis im Sieb unter fließendem kaltem Wasser spülen, gut abtropfen. Wasser mit dem Reis aufkochen, zugedeckt auf ausgeschalteter Platte ca. 15 Min. quellen lassen, dabei Deckel nie abheben. Reis mit einer Gabel lockern. Pouletbrüstli in ca. 2 cm große Würfel, Pfirsiche in Schnitze, Zwiebeln in Ringe schneiden. Poulet portionenweise im heißen Öl ca. 3 Min. braten, herausnehmen, Cayennepfeffer darüberstreuen, salzen. Zwiebeln in wenig Öl ca. 3 Min. andämpfen. Pfirsiche ca. 2 Min mitdämpfen. Bouillon, Rahm und Zitronensaft dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln. Poulet wieder begeben, nur noch heiß werden lassen. Melisse grob schneiden, unter den Reis mischen. Ergänzen mit: Blattsalat En

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Vor- und zubereiten:** ca. 30 Min.

**pro Portion:** 477 kcal; E 38 g, F 12 g, KH 54 g

### 7.8 Putenbrustfilet auf Schinkenwaffeln mit Currypfirsich

1/16 l Sahne	1 EL Pfefferminze
125 g Mehl	1/2 Chilischote
40 g gekochter Schinken	2 klein. Pfirsiche
1/16 l Weißwein	1 TL grüne Pfefferkörner
1/8 l Pfirsichsaft	4 Rosmarinzwige
1/2 EL Honig	4 Putenbrustfiletscheiben (à 80 g)

Muskat	1/2 TL Backpulver
Jodsalz, Pfeffer	2 klein. Eier
1 TL Currypulver	

Putenbrustfilet mit etwas Rapsöl, grünen Pfefferkörnern und Rosmarinzweige über Nacht marinieren. Pfirsiche mit Küchenkrepp abreiben, entsteinen, Spalten schneiden. Chilischote in feine Röllchen schneiden, Minzblätter abzupfen und in Streifen schneiden. Schinken in feine Würfel schneiden. Mehl, Sahne, Eier, Backpulver zu einem zähflüssigen Teig verrühren, Schinken zugeben, mit Jodsalz und Muskat würzen. Putenfilet mit Pfeffer aus der Mühle würzen. Grill mit etwas Öl bestreichen. Waffeleisen auf höchste Stufe schalten, Waffelteig aufgießen, Waffel goldbraun ausbacken, Herzstücke schneiden. Putenfilets auf den Grill legen, beidseitig saftig durchgaren, Rosmarinzweige darauflegen, um den Geschmack zu verfeinern. Chilischoten in etwas Rapsöl glasig angehen lassen, Pfirsich mit angehen lassen, ebenso Honig und grünen Pfeffer zufügen. Das Ganze mit Curry bestäuben, mit Pfirsichsaft angießen und einköcheln lassen, Weißwein hineingeben, zum Schluss Minze unterheben. Waffelherzen auf flachen Teller auflegen, Putenfiletscheiben darauflegen, Currypfirsiche darauf häufeln, Soße rundum angießen und mit Minzsträußchen garnieren.

**Mengenangabe:** 2 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 60

## 7.9 Süß-scharfer Puteneintopf mit Pfirsich und Paprika

750 g Putenkeule	Zucker, Paprikapulver
4 Zwiebeln gewürfelt	2 Stangen Staudensellerie
2 Knoblauchzehen fein gehackt	2 gelbe und
3 Chilischoten in feine Ringe geschnitten	2 rote Paprika
1 l Geflügelbrühe	3 groß. reife Pfirsiche
2 EL Apfelessig	1 Bd. Frühlingslauch
Salz, Pfeffer	etwas Öl

Zu Beginn wird die Putenkeule mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver gewürzt und von allen Seiten in einem großen Topf angebraten. Jetzt kommen die Zwiebeln, der Knoblauch und die Chilischoten mit etwas Zucker hinzu und werden ohne dass sie bräunen angeschwitzt. Nun wird mit der Brühe aufgefüllt und der Essig zugegeben. Die Putenkeule lässt man jetzt mit den anderen Zutaten etwa eine Stunde auf kleiner Flamme köcheln.

In der Zwischenzeit werden die anderen Gemüse vorbereitet: Die Selleriestangen werden mit dem Sparschäler geschält und in ca. 1 cm. Große Stücke geschnitten. Die Paprikaschoten werden von Strunk und Samen befreit und in etwa 3 cm. Große Dreiecke geschnitten. Die Pfirsiche werden kurz in wallend kochendem Wasser gebrüht und dann in sehr kaltem Wasser abgeschreckt. Jetzt wird die Haut abgezogen, der Pfirsich halbiert und vom Kern befreit. Aus den Pfirsichhälften werden Spalten geschnitten. Der Frühlingslauch wird in

etwa 2 cm. Lange Stücke geschnitten. Wenn die Putenkeule weich gekocht ist, wird sie aus der Brühe genommen; Jetzt kommen die Gemüse und der Pfirsich in den Sud und werden 10 min. weiterhin auf kleiner Flamme mitgeköchelt. In dieser Zeit wird Das Fleisch von der Keule gelöst und mundgerecht zerkleinert. Das Fleisch wird nun wieder in den Topf gegeben. Der Eintopf wird jetzt mit Salz, Zucker und evtl. mit etwas Essig abgeschmeckt.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 90

**je Portion:** 468 kcal / 1959 kJ

## 8 Getränke

### 8.1 Bellini

1 Pfirsich reifer frischer  
Sekt eiskalter  
2 Tropfen Grenadinesirup

*Was Sie sonst noch brauchen:*  
1 Sektkelch  
Küchenmaschine oder Mixer  
Barlöffel

1. Den Pfirsich dünn schälen. Das Fruchtfleisch des Pfirsichs in Spalten vom Kern schneiden und durch ein Küchensieb, in der Küchenmaschine oder im Mixer pürieren.
2. Das Fruchtピューree in den Sektkelch geben und das Glas mit Sekt auffüllen. Sekt und Pfirsichピューree mit dem Grenadinesirup verrühren.

**Mengenangabe:** 1 Drink

### 8.2 Bowle

200 g Himbeeren und/oder Walderdbeeren	80 g Zucker
2 Pfirsiche, geschält, Stein entfernt, in 1 cm großen Würfeln	1 Limette oder Zitrone, Saft
2 Kiwi, geschält, in 2-3 mm dicken Scheiben	1 1/2 l Weißwein
2 Limetten oder Zitronen, in feinen Scheiben	1/2 l Sekt

Die Früchte mit dem Zucker und dem Limetten- oder Zitronensaft 2-3 Stunden im Kühlschrank zugedeckt ziehen lassen. Vor dem Servieren den gut gekühlten Wein und Sekt zugießen.

Varianten - Nach Belieben andere Früchte wie z. B. Aprikosen, Orangen, Ananas, Melonen usw. begeben. Bei Früchten aus der Dose weniger Zucker verwenden. - Die Früchte mit dem Zucker und zusätzlich einigen gehackten Zitronenmelissen- oder Pfefferminzblättern ziehen lassen. - Statt Weißwein Apfelsaft, Apfelwein oder weißen Traubensaft verwenden. Der Sekt kann durch Champagner oder kohlenensäurehaltiges Mineralwasser ersetzt werden. - Bowle vor dem Servieren mit wenig Likör parfümieren.

### 8.3 Exotendrink mit Kiwi und Pfirsich

Eiswürfel	2 EL Pfirsichlikör
2 EL Kiwilikör	Trink 10 (Multivitaminsaft)

In ein großes Glas ein paar Eiswürfel, Kiwilikör und Pfirsichlikör geben. Mit kaltem Trink 10 (Multivitaminsaft) auffüllen.

**Mengenangabe:** 1 großes Glas

#### 8.4 Frühstücksjoghurt Frucht-Power-Smoothies

<i>Power-Basis</i>	4 Aprikosen
500 g Frühstücksjoghurt	Minze zum Garnieren oder
200 ml Frühstücksmilch	250 g Heidelbeeren
1 EL Braunhirse	oder
2 EL feine Haferflocken	300 g Erdbeeren
1 EL Honig, Zucker oder Ahornsirup	oder
<i>Für die Varianten</i>	250 g Himbeeren
1 Mango	oder
oder	2 Pfirsiche

Die Frühstücksmilch mit der Braunhirse und den Haferflocken in einen Mixbecher geben. Honig, Zucker oder Ahornsirup nach Geschmack zufügen und fein pürieren. Den Frühstücksjoghurt zufügen, durchmischen und in zwei hohe Gläser füllen. Die Fruchtzubereitung darauf verteilen und unterrühren. Das Glas mit der vorbereiteten Garnitur dekorieren und gleich servieren.

Mango: 1 Mango waschen, entkernen, zwei Spalten abschneiden und für die Garnitur bei Seite legen. Die übrige Frucht schälen, klein schneiden und mit 1 bis 2 EL Ahornsirup fein pürieren.

Aprikosen: 4 Aprikosen waschen, halbieren, entkernen und mit 1 bis 2 EL Zucker pürieren. Den Smoothie mit je einem Minzeblatt garnieren.

Heidelbeeren: 250 g Heidelbeeren waschen, einige Heidelbeeren für die Garnitur auf zwei Spieße stecken und mit Minze verzieren. Die übrigen Heidelbeeren mit 1 EL Honig fein pürieren.

Erdbeeren: 300 g Erdbeeren waschen, 2 Erdbeeren zum Garnieren aufheben. Die übrigen putzen und mit 1 bis 2 EL Zucker fein pürieren.

Himbeeren: 250 g Himbeeren waschen, einige für die Garnitur auf zwei Spieße stecken. Restliche Himbeeren mit 1 EL Honig fein pürieren.

Pfirsich: 2 Pfirsiche waschen, entkernen, zwei Spalten für die Garnierung zurückhalten. Die übrigen Früchte mit der Schale und 1 bis 2 EL Zucker fein pürieren.

**Mengenangabe:** 2 Portionen



## 8.5 Grüntee-Pfirsich-Bowle

1 l Wasser	Pfefferminzblätter
4 Beutel Grüntee mit Pfefferminze	1 Flasche Schaumwein mit Pfirsicharoma
3 EL Zucker	(71/2 dl), kalt
2 reife Pfirsiche, in dünnen Schnitzen	

Wasser aufkochen, kurz abkühlen, den Grüntee damit übergießen, zugedeckt ca. 5 Min. ziehen lassen. Beutel herausnehmen, Zucker unter Rühren auflösen, Tee auskühlen. Pfirsiche und Pfefferminze begeben, Bowle zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen. Vor dem Servieren den Schaumwein dazugießen.

**HINWEIS:** Grüntee mit Pfefferminze wird bei Großverteilern in Form von Beuteln oder Blättern angeboten. Verwenden Sie Blätter, so werden ca. 2 El benötigt. Nur ca. 1 Min. ziehen lassen, absieben.

**TIPP:** Statt Pfirsichschaumwein alkoholfreien Sekt und nach Belieben Pfirsichnektar verwenden oder die Hälfte des Schaumweins durch Mineralwasser ersetzen.

**Mengenangabe:** 6 Personen

**Vor- und zubereiten:** ca. 15 Min.

**Kühlstellen:** ca. 1 Std.

## 8.6 Kinder-Sangria

<i>Zutaten</i>	1/2 l Orangensaft
2 Orangen mit unbehandelter Schale	1 l roter Traubensaft
4 Pfirsiche	

Orangen spiralförmig so abschälen, daß die weiße Haut an der Frucht bleibt, Schalen beiseite stellen. Die weiße Haut ebenfalls abschälen, dann die Orangenfilets aus den Häuten schneiden und in einen Krug geben. Die Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken, pellen und halbieren. Pfirsichhälften in Filets teilen und in den Krug geben. Mit dem gut gekühlten Orangen- und Traubensaft auffüllen, die Orangenschale in den Krug hängen. (Wenn man Pfirsiche aus der Doase nimmt, läßt man die Früchte abtropfen und filiert sie anschließend.) Pro Portion ca. 1 g Fett, 0 g Eiweiß, 30 g Kohlenhydrate = 523 Joule

**Mengenangabe:** 10 Portionen

**Vorbereitungszeit** 20 Minuten

## 8.7 Orangendrink mit Pfirsich

Eiswürfel	2 EL Pfirsichlikör
4 EL Campari	Orangensaft

Eiswürfel in ein hohes Becherglas geben, Campari und Pfirsichlikör dazugießen. Mit Orangensaft auffüllen und umrühren.

**Mengenangabe:** 1 großes Glas

## 8.8 Pfirsich-Colada

4 dl Pfirsichnektar	100 g Crushed-Ice (siehe Tipp)
2 1/2 dl Kokosmilch	1 Pfirsich
1/2 EL Akazienhonig	2 EL Pfefferminzblätter

Pfirsichnektar mit Kokosmilch, Honig und Eis pürieren. Pfirsich in Würfeli schneiden, Pfefferminze fein schneiden, in Gläser verteilen, mit dem Pfirsich-Kokos-Saft auffüllen.

Tipp: Gefrierbeutel für Crushed-Ice verwenden.

**Mengenangabe:** 4 Gläser von je ca. 1 1/2 dl

**Vor- und zubereiten:** ca. 10 Min.

**pro Person:** 199 kcal / 834 kJ; E 2 g, F 11 g, KH 23 g

## 8.9 Pfirsich-Eistee mit Basilikum

3 EL Schwarztee, z. B. Darjeeling oder Assam	2 Handvoll Basilikumblätter
3 EL Minzeblätter	350 ml Pfirsichsaft
200 g Vollrohrzucker, ca.	4 groß. Nektarinen
	Eiswürfel

Den Schwarztee in einen Topf geben. Die Minze waschen und mit dem Zucker dazugeben, ebenso eine Handvoll Basilikumblätter. 1,75 l Wasser zum Kochen bringen und über die Mischung gießen. 5 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen und mit dem Pfirsichsaft mischen. Anschließend für 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit die Nektarinen waschen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die restlichen Basilikumblätter, Nektarinenwürfel und Eiswürfel in den gekühlten Tee geben.

**Mengenangabe:** 68 Gläser

## 8.10 Pfirsich-Espresso-Shake

Minzblättchen	100 ml kalter Espresso
4 EL Amaretto	2 reife Pfirsiche
400 ml Milch	

1 Pfirsich kreuzweise einritzen und mit kochendem Wasser überbrühen. 2-3 Minuten ziehen lassen. Kalt abschrecken und häuten. Pfirsich halbieren, entkernen und in Stücke schneiden. Pfirsich, Espresso, Milch und Amaretto in einen Mixer geben und fein pürieren. Übrigen Pfirsich abspülen und in Spalten schneiden. Pfirsichspalten in Gläser geben und den Milchshake einfüllen. Mit Minzblättchen garniert servieren.

**Mengenangabe:** 2 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 10

**Zubereitungszeit** ca. 10 Minuten

**pro Person ca.:** 223 kcal / 933 kJ; E 0 g, F 0 g, KH 26 g

### 8.11 Pfirsich-Honig-Milch

350 g Pfirsiche	1/2 TL Mandelaroma
1 l Milch	500 ml Vanilleeis (siehe Rezept)
175 g flüssiger Honig	

Einen Pfirsich halbieren und eine Hälfte in Spalten schneiden. Die restlichen Pfirsiche häuten, entsteinen und würfeln. Die Fruchtwürfel mit der Milch, dem Honig, dem Aroma und der halben Menge Eis im Mixer pürieren und in vorgekühlte Gläser gießen. Das restliche Eis als Kugeln auf die Gläser setzen, mit Pfirsichspalten garnieren.

**Mengenangabe:** 6 Portionen

### 8.12 Pfirsich-Melonen-Mix

3 reife Pfirsiche, halbiert, entsteint	2 dl Mineralwasser
250 g Wassermelone, entkernt, geschält, in Stücken	evtl. wenig Zucker
1 EL Zitronensaft	4 klein. Schnitze Wassermelone mit der Schale für die Garnitur

Früchte mit Zitronensaft und Mineralwasser pürieren. Evtl. Zucker begeben. Sofort in Gläser gießen, garnieren, servieren.

**Mengenangabe:** 8 dl

**Vor- und zubereiten:** ca. 10 Min.

### 8.13 Pfirsich-Minz-Molke

3 Scheib. Molkepulver (50 g)	1/2 Bd. Minze
1 Msp. Kardamom	1/2 Zitrone
2 EL Honig	4 Pfirsiche

Pfirsiche waschen, halbieren und dabei vom Stein lösen. Zitrone auspressen, Minzblätter zupfen. Einige Blätter für die Verzierung des Drinks beiseitelegen. Eine Pfirsichhälfte klein würfeln und mit einigen Tropfen Zitronensaft mischen. Den Rest Zitronensaft und Pfirsiche mit den Minzblättern im Mixer fein pürieren. Molkepulver zugeben, mit ungefähr einem halben Liter Wasser zu einer Gesamtmenge von 1 Liter aufgießen. Etwas Honig unterrühren - je nach Geschmack und Reifegrad der Pfirsiche ändert sich die erforderliche Honigmenge. Mit Kardamom abschmecken, in Gläser füllen, die Pfirsichwürfel auf den Drinks verteilen und servieren. Tipp: Sesamkrokant liefert Energie und passt gut zur Pfirsich-Molke: 3 Esslöffel Zucker in einer kleinen beschichteten Pfanne hell karamellisieren. 3 Esslöffel Sesam und 1 Teelöffel Butter zugeben, kurz verrühren, auf einem geölten Backpapier verstreichen und abkühlen lassen. Sobald der Krokant fest geworden ist, in Stücke brechen und servieren. Luftdicht verpackt bleibt der Sesamkrokant einige Tage knusprig.

**Zubereitungszeit (in Min.):** 5

252 kcal / 1054 kJ

### 8.14 Pfirsich-Tonic

8 EL guten Pfirsichnektar	eiskalter Tonic
4 EL Pfirsichlikör	

8 El guten Pfirsichnektar mit 4 El Pfirsichlikör mischen und mit eiskaltem Tonic aufgießen.

**Mengenangabe:** 1 Glas

### 8.15 Pfirsichflip

4 Zweige Zitronenmelisse	1/2 l Multivitamin-Buttermilch
1/4 l Mineralwasser	2 Orangen
2 EL Zucker	4 frische, reife Pfirsiche oder Nektarinen

Pfirsiche waschen, halbieren, Kern herausnehmen. Zwei schöne Spalten schneiden und als Dekoration zur Seite legen, Rest in Stücke schneiden. Orangen halbieren und Saft auspressen. Zitronenmelisse waschen und zupfen. Pfirsichstücke und Orangensaft in den Mixer geben. Buttermilch und Zucker zugeben und alles kräftig durchmischen und die vorbereiteten Gläser halb voll füllen. Das Gemisch wird mit Mineralwasser aufgefüllt und umgerührt. Die Pfirsichspalten an den Glasrand stecken und mit Zitronenmelisseblättern garnieren.

**Mengenangabe:** 4 Personen

### 8.16 Pirsich-Kokosnuß-Drink

1 Pirsich (ca. 250 g)	1 TL Puderzucker
2 EL Zitronensaft	100 ml ungesüßte Kokosmilch
2 EL weißen Rum	

Pirsich schälen, 2 Fruchtspalten abschneiden und beiseite legen. Restliche Fruchtfleisch pürieren, durch ein Sieb streichen. Mit Zitronensaft, weißem Rum und Puderzucker verrühren. Kokosmilch zugeben, mit dem Stabmixer schaumig rühren. In ein Glas füllen, mit Pirsichspalten garnieren.

**Mengenangabe:** 1 Portion

### 8.17 Rote Sangria

2 Orangen (Schale unbehandelt)	<i>Was Sie sonst noch brauchen:</i>
2 Zitronen (Schale unbehandelt)	Bowlengefaß
2 Pirsiche	Schöpfkelle
2 Äpfel mittelgroße, nicht zu saure	Bowlengläser
2 Bananen	klein. Löffel
2 l Traubensaft kalter roter	

1. Die Orangen und die Zitronen waschen, halbieren und in Scheiben schneiden. Die Pirsiche waschen, halbieren, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Die Äpfel waschen und vierteln, die Kerngehäuse entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Bananen schälen und das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden.
3. Die Früchte in das Bowlengefaß geben und mit dem Traubensaft übergießen. Die Sangria etwa 2 Stunden zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.
4. Die Sangria mit der Kelle in die Bowlengläser verteilen und mit kleinen Löffeln für die Früchte servieren.

**Mengenangabe:** 10 Drinks

### 8.18 Sangria-Bowle

4 Pfirsiche	1/4 l Orangensaft
1/2 Wassermelone	1 Flasche span. Rotwein
1 Bio-Zitrone	2 Flaschen span. Sekt (Cava)

Pfirsiche häuten. Mit Wassermelone würfeln, Bio-Zitrone in Scheiben schneiden. Orangensaft und Rotwein mischen. Gut kühlen. Zum Servieren mit eiskaltem Sekt auffüllen.

**Mengenangabe:** 16 Gläser

### 8.19 Yellow Dream

500 g Bananen	3 Pfirsiche
3 EL Zitronensaft	2 Papayas
60 g Blütenhonig	100 ml Orangensaft
40 g Puderzucker	300 ml Aprikosennektar
1 Pkg. Vanillinzucker	375 ml Milch
1 frisches Eiweiß	8 Orangenscheiben zum Garnieren
1 Prise Salz	Zitronenmelisse zum Garnieren
200 g Sahne	

Für das Eis die Bananen in Stücke schneiden und sofort mit dem Zitronensaft beträufeln. Den Honig, den Puderzucker und den Vanillinzucker hinzufügen. Das Ganze mit dem Mixstab fein pürieren und 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.

Das Eiweiß, das Salz und die Sahne zur Bananenmasse geben, alles erneut mixen, in die Eismaschine füllen und 20-25 Minuten gefrieren lassen. Das Eis in eine Gefrierform umfüllen und in das Gefriergerät stellen.

Für den Cocktail die Pfirsiche mit heißem Wasser überbrühen, enthäuten und in kleine Stücke schneiden. Papayas längs halbieren. Fruchtfleisch von der Schale lösen und in Stücke schneiden. Die Fruchtstücke mit dem Saft und dem Nektar pürieren.

Die Milch und 8 Kugeln Bananeneis (etwa 400 ml) zum Fruchtピューree geben und alles noch mal kurz aufschlagen.

Den Cocktail in Longdrinkgläser füllen. Einige Eiswürfel hinzugeben und den Cocktail mit einer Orangenscheibe und Zitronenmelisse garnieren.

**Mengenangabe:** 8 Portionen

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Min.

**Gefrierzeit:** ca. 20 Min.

## 9 Grundlagen, Informationen

### 9.1 Infos zu Pfirsichen

Pfirsiche werden schon seit etwa 4000 Jahren im Norden und in der mittleren Region Chinas als Obst kultiviert. Einen Großteil der Weltproduktion erzeugt China. Weitere wichtige Anbauländer sind Italien, die USA und Griechenland. Es gibt heute eine beinahe unübersehbare Zahl an Sorten, die man teilweise nur schwer unterscheiden kann. Allein 800 Sorten sind durch gezielte Züchtung in USA entstanden. Die Früchte variieren stark in Farbe und Größe von weiß-oder gelbfleischig (Safranpfirsich) bis gelb oder rot (Blutpfirsich). Samtig behaart ist der klassische Pfirsich (sog. Pelzpfirsich). Die Schale ist samtig und mehr oder wenig behaart. Je nach Sorte ist das Fruchtfleisch weiß oder gelb. Viele Feinschmecker behaupten, dass die kleinen heimischen Pfirsiche, die oft in den Weingärten angebaut werden, am besten schmecken. Weinbergpfirsiche sind aber keine eigene Sorte. Da diese Pfirsiche im klimatisch günstigen Weinbergklima wachsen, kriegen sie besonders viel Saft und Aroma. Aufgrund der beträchtlichen Nachfrage werden sie eigens im Badischen, im Rheinland und im Weinbaugebiet an der Elbe angebaut.

### 9.2 Pfirsich

Form, Farbe und Geschmack: Rundliche Frucht mit sichtbarer Bauchnaht. Gelborange bis dunkelrote Schalenfarbe und je nach Sorte gelbfleischiges über orangefarbenes bis rötliches Fruchtfleisch mit einem zum Teil schwer löslichen Stein. Von saftig süß bis mild säuerlich und flach im Geschmack.

Juni bis März mit kurzer Unterbrechung zu kaufen.

Energie, Vitamine und Mineralstoffe: 100g / 45 Kalorien / 189 Joule. Vitamine C, B und A. Kalium, Magnesium, Phosphor, Kalk und Eisen.

Verwendung: Der Pfirsich wird gewaschen, geteilt und der Stein entfernt. Dann wird die Frucht frisch verzehrt, oder die Haut abgezogen - in Zuckerwasser gelegt, damit das Fruchtfleisch nicht braun wird und für Bowlen, Püree und als Tortenbelag verwendet, oder in Milch-, Quark- oder Fruchtspeisen gegeben.

### 9.3 Pfirsiche

Gelbfleischige Pfirsiche sind vergleichsweise robust, deshalb sind sie im Handel am häufigsten zu bekommen Sie schmecken intensiv fruchtig.

Steckbrief: BOTANIK: Zählen zu den Rosengewächsen und sind Steinfrüchte. HERKUNFT: Im Sommer aus Spanien, Frankreich, Italien, Griechenland und deutschen Weinbaugebieten. Im Winter aus Chile und Südafrika. SAISON: Mai bis September sowie von Dezember bis März. EINKAUF: Pfirsiche und Nektarinen reifen nur wenig nach.

Deshalb sollten sie beim Kauf keine grünen Stellen mehr haben und intensiv duften. Ein weiterer Hinweis für Top-Qualität ist die Verpackung: Vollreif geerntete Früchte werden zum Schutz einzeln eingebettet, Früchte in Kunststoffschalen dagegen meist unreif geerntet. Hat sich die Frucht am Stielansatz etwas geöffnet, ist der Stein gespalten. Feuchtigkeit und Schimmel können eindringen -besser liegen lassen! LAGERUNG: Im Kühlschrank ca. 2 Tage haltbar (1-2 Stunden vorm Essen herausnehmen). Die Früchte sollten sich nicht berühren, da sonst Druckstellen entstehen, die schnell faulen. Püree lässt sich 8-10 Monate einfrieren. INHALTSSTOFFE: Reich an B-Vitaminen, besonders Vitamin B2 und Niacin. Sie wirken entwässernd, regen durch ihren Gehalt an löslichen Ballaststoffen (Pektinen) die Verdauung an und senken den Cholesterinspiegel.

Pfirsich oder Nektarine? Die Nektarine ist die glattschalige Schwester des samthütigen Pfirsichs. Sowohl Pfirsich- als auch Nektarinenbäume werden bis 8 m hoch, im Erwerbsanbau jedoch auf einer Höhe von 2-3 m gehalten.

Weißfleischige Pfirsiche sind empfindlich, ihres feinen Aromas wegen aber im Trend. Begehrt und teuer: stark rot marmorierte, würzige Weinbergpfirsiche.

Nektarinen haben festes Fleisch und eignen sich deshalb gut für Gerichte, bei denen die Frucht nicht zerkochen soll. Es gibt weiß- und gelbfleischige Sorten.

Ufo- oder Flachpfirsiche sind eine Neuzüchtung mit süßem, festem Fleisch und sehr kleinem Stein, der sich leicht aus der Frucht lösen lässt.

So gehen Sie mit Pfirsichen & Nektarinen um: Früchte waschen und entlang der Kerbe rundherum einschneiden, Hälften gegeneinander drehen, bis sie sich lösen. Stein herausheben Pfirsiche häuten: Früchte kreuzweise einritzen, für einige Sekunden in kochendes Wasser tauchen, in kaltem Wasser abschrecken. Jetzt lässt sich die Haut mithilfe eines kleinen Messers ganz leicht abziehen. Dann Früchte halbieren, entsteinen und weiterverarbeiten

#### 9.4 Pfirsiche

Vitamine: Beta-Carotin, C. Mineralstoffe: Calcium, Phosphor, Kalium. Spurenelement: Eisen. Pro 100 g essbarer Anteil: Ballaststoffe: 1,7 g. Energie: 38 kcal / 161 kJ.

Besonderheiten: Pfirsiche haben eine harntreibende und leicht abführende Wirkung.



## 10 Kartoffel-, Gemüsegerichte

### 10.1 Kirsch-Pfirsich-Butterstreusel

250 g Kirschen	1 Prise Salz
750 g Pfirsiche	1/2 TL Zimt
200 g Butter	150 g grob gemahlene Mandeln
160 g Zucker	275 g Mehl
2 Pkg. Vanillezucker	

Kirschen waschen und entsteinen. Pfirsiche heiß überbrühen, Haut abziehen, halbieren und in je 6 Spalten teilen. Backofen auf 195 °C (Umluft 175 °C) vorheizen. Eine Pie- oder Tarteform gut mit Butter einfetten. Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz, Zimt, Mandeln und Mehl mit den Knethaken zu Streuseln verarbeiten. Gut 3/4 der Streusel in die Form drücken, das vorbereitete Obst darauf verteilen und dann mit den restlichen Streuseln bestreuen. Kuchen ca. 40-45 Minuten auf der mittleren Schiene goldbraun backen.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 75

443 kcal / 1856 kJ; E 6 g, F 25 g, KH 47 g



## 11 Kuchen, Gebäck, Pralinen

### 11.1 'Radfahrertorte'

#### *Für den Rührteig:*

4 Eier  
250 g Zucker  
1 Pkg. Vanillinzucker  
1/8 l Speiseöl  
150 ml Orangenlimonade  
250 g Weizenmehl  
3 gestrichene TL Backpulver

#### *Für den Belag:*

2 Dos. Pfirsiche (à 470 g Abtropfgewicht)  
600 ml Schlagsahne  
3 Pkg. Sahnesteif  
5 Pkg. Vanillinzucker  
500 ml Schmand  
3 EL Zucker  
1/2 TL gemahlener Zimt

Für den Teig alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten, flüssigen Teig verrühren. Ein Backblech fetten, leicht bemehlen und den Teig darauf gießen. Den Teig etwa 20 bis 25 Minuten bei 160 Grad Heißluft backen. Nach dem Auskühlen die Pfirsiche für den Belag abtropfen lassen und in Stücke schneiden. Die Sahne mit Sahnesteif und drei Päckchen Vanillinzucker steif schlagen. In einer anderen Schüssel den Schmand mit den restlichen beiden Päckchen Vanillinzucker glatt rühren und die klein geschnittenen Pfirsiche gut unterrühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterziehen und die Masse auf den Rührteigboden streichen. Die Torte mindestens zwei Stunden kalt stellen. Zucker und Zimt mischen. Die Torte erst kurz vor dem Servieren damit bestreuen.

Tipp: Die Torte lässt sich auch gut einen Tag im Voraus zubereiten. Zum Garnieren den Servierteller mit Zucker und Zimt bestreuen und evtl. frische Pfirsiche oder zusätzliche Pfirsichhälften aus der Dose in Spalten schneiden und neben die Tortenstücke legen.

### 11.2 Brombeer-Pfirsich-Torte

3 Lagen dunkler Wiener Boden  
4 EL Pfirsichlikör  
9 Blatt Gelatine  
800 g Pfirsiche  
200 g Brombeeren  
450 g Joghurt

160 g Zucker  
400 ml Sahne  
4 EL Brombeerkonfitüre  
1 Pkg. klarer Tortenguss  
80 g Schokoraspel

1 Biskuitboden mit einem Ring umstellen, mit dem Likör beträufeln.

Gelatine einweichen. Pfirsiche überbrühen, häuten, halbieren, entsteinen. 450 g Pfirsiche auf den Biskuit legen. Brombeeren abrausen, 100 g pürieren. Joghurt mit 140 g Zucker, Brombeermark verrühren. Gelatine auflösen, unterziehen.

Sobald die Creme zu gelieren beginnt, Sahne steif schlagen. 3/4 davon unterheben. 2/3

der Creme auf die Pfirsiche streichen. 2. Boden auflegen, mit übriger Creme bestreichen. 3. Boden auflegen. Torte ca. 4 Std. kühlen.

Torte mit Konfitüre bestreichen. Übrige Pfirsiche in dünne Spalten schneiden, mit 100 g Beeren auf die Torte legen. Gusspulver mit 20 g Zucker nach Anleitung zubereiten, Tortenoberfläche damit überziehen. Ring lösen. Tortenrand mit übriger Sahne, Schokoraspieln verzieren.

**Mengenangabe:** 16 Stücke

**Zubereitungszeit:** 35 Min.

**Pro Stück:** 305 kcal; E 5 g, F 11 g, KH 46 g

### 11.3 Bunter Obstkuchen

125 g Butter weiche	1 TL abgeriebene Zitronenschale oder 10 Tropfen Zitronenöl
100 g Zuckerrohrgranulat bis 125 g, je nach Süße der Früchte	1 Banane
0.5 TL Vanille gemahlene	200 g Johannisbeeren oder Rhabarber
1 Prise(n) Salz	2 groß. Pfirsiche oder Nektarinen
3 Eier	1 EL Haferflocken oder geriebene Nüsse
150 g Dinkel oder Weizen, fein gemahlen	<i>Für die Form und zum Bestreuen:</i>
150 g Hafer, mittelgrob geschrotet oder feine Vollkornhaferflocken	ungehärtetes Kokosfett oder Butter
2 TL Backpulver	2 EL Sonnenblumenkerne oder 100 g Mandelblättchen
3.5 EL Sahne oder Apfelsaft	

1. Die Butter mit dem Granulat, der Vanille und dem Salz mit den Quirlen des Rührgerätes in 1 - 2 Minuten cremig rühren. Die Eier nach und nach einrühren.

2. Das Mehl und den Haferschrot oder die -flocken mit dem Backpulver vermischen und in die Schüssel geben. Die Sahne oder den Apfelsaft und die Zitronenschale oder das -öl dazugeben und alles in wenigen Sekunden gründlich verrühren. Der Teig soll geschmeidig und streichfähig sein und schwer reißen vom Löffel gleiten.

3. Den Backofen auf 190° vorheizen. Die Form einfetten und mit der Hälfte der Sonnenblumenkerne oder der Mandeln austreuen.

4. Die Banane schälen und in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Johannisbeeren waschen und von den Stielen streifen oder den Rhabarber waschen, wenn nötig, schälen und in etwa 2 cm lange Stücke teilen. Die Pfirsiche waschen, halbieren, vom Kern drehen und in kleine Spalten oder Stücke schneiden.

5. Etwa drei Viertel des Teigs in die Form geben. Einen Teigschaber oder Löffel in Wasser tauchen und damit den Teig glatt streichen. Die Haferflocken oder die Nüsse darüber streuen. Die Fruchtstücke darauf verteilen. Den restlichen Teig in 5 - 6 Portionen darauf setzen. Die restlichen Sonnenblumenkerne oder Mandelblättchen darüber streuen.

6. Den Kuchen im Backofen (Mitte) in 35 - 40 Minuten goldbraun backen.

**Mengenangabe:** 1 Springform von 26 cm Durchmesser:

**Zubereitungszeit** 25 Minuten**Backzeit** 40 Minuten

1300 kJ

**11.4 Buttermilch-Kuchen mit Pfirsich & Heidelbeeren**

250 g weiche Butter/Margarine

250 g Zucker

4 Eier (Gr. M)

400 g Mehl

2 TL Backpulver

1/8 l Buttermilch

Fett und Mehl fürs Blech

1 Dos. (850 ml) Pfirsiche

250 g Heidelbeeren

Fett und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit der Buttermilch unter den Teig rühren.

Eine Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm) fetten und mit Mehl bestäuben. Teig daraufstreichen. Pfirsiche abtropfen lassen und halbieren. Heidelbeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Pfirsiche und Heidelbeeren auf dem Teig verteilen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) 30-40 Minuten backen. Auskühlen lassen. Dazu schmeckt Schmand oder Schlagsahne.

**Mengenangabe:** 20 Stücke:**Zubereitungszeit** ca. 1 Std.**Stück ca.:** 260 kcal / 1090 kJ; E 4 g, F 12 g, KH 32 g**11.5 Erdbeer-Baiserschnitten***Baisermasse:*

6 Eiklar

(die Eiweißmenge soll 1/4 l ergeben)

200 g Feinkristallzucker

150 g Staubzucker

40 g Speisestärke

Backpapier für das Backblech

*Oberschreie:*

1/4 l Schlagobers

60 g Feinkristallzucker

1 Pkt. Vanillezucker

1 groß. Stamperl Cognac

300 g schöne Erdbeeren

1/2 Pkt. klares Tortengelee

Die Eiklar sehr steifschlagen und unter ständigem Rühren 200 g Feinkristallzucker einrieseln lassen; nochmals sehr steifschlagen, bis ein schnittfester Schnee entsteht; Speisestärke und Staubzucker über den Schnee sieben und vorsichtig unterziehen; diese Masse in einen Dressiersack (glatte Tülle, mit großer Öffnung) füllen; ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit der Baisermasse zweimal vier Längsstreifen so aufdressieren, dass diese die Böden für die Schnitten ergeben; darauf Ränder dressieren. Dann die Baiserböden im

leicht geöffneten Backrohr bei ca. 80 Grad 3 Stunden trocknen lassen; danach über Nacht bei Zimmertemperatur den Trockenvorgang fortsetzen.

Die Baiserböden vom Backpapier lösen. Für die Oberscreme das Obers mit dem Feinkristallzucker und dem Vanillezucker steifschlagen und den Cognac unterrühren; diese Oberscreme in einen Dressiersack mit runder Tülle füllen und gleichmäßig auf die Baiserböden dressieren; die Erdbeeren waschen, putzen, halbieren und die Oberscreme damit belegen. Das Tortengelee laut Packungsvorschrift auflösen; mit Hilfe eines Pinsels die Erdbeeren damit überziehen; danach das gefüllte Baiser mit einem in heißes Wasser getauchten Messer vorsichtig in Schnitten aufschneiden.

Besonders zu beachten ist, dass der Baiserboden durch das Obers nach längerem Stehen leicht aufweicht und klebrig wird; daher ist es ratsam, nur so viele Portionen zuzubereiten, wie man gerade braucht. Den ungefüllten Baiserboden kann man an einem trockenen Ort wochenlang aufbewahren.

**Mengenangabe:** 10-12 STÜCK

### 11.6 Espressoörtchen

Minze	150 g brauner Zucker
3 Pfirsiche	190 g Markenbutter
2 EL Hagelzucker	2 Eigelb vom frischen Ei
3 EL gehackte Mandeln	125 g Markenbutter
3 EL Kaffeelikör	50 g Puderzucker
3 TL Espresso-Instantpulver	40 g Speisestärke
4-5 EL Mehl	250 g Mehl
6 EL Schlagsahne	

Mehl, Stärke, Puderzucker, Butter, Eigelb und 2-3 TL kaltes Wasser verkneten. 1 Stunde kühl stellen. Teig auf wenig Mehl ausrollen und gefettete Tortelett- Förmchen damit auskleiden, mehrmals einstechen. Im heißen Ofen bei 160/180 °C (Umluft/E-Herd) 10/15 Minuten vorbacken. Butter und Zucker schmelzen und 5 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Sahne mit Mehl mischen und zufügen, weitere 3 Minuten köcheln lassen. Pfanne vom Herd nehmen, das in 3 TL Wasser aufgelöste Espressopulver und Kaffeelikör zugeben. Die Masse auf die vorgebackenen Törtchen verteilen, mit gehackten Mandeln und Hagelzucker bestreuen und weitere 5-10 Minuten backen. Espressoörtchen mit Pfirsichspalten und Minze garnieren.

### 11.7 Flockentorte mit Mini-Windbeuteln

*Für den Mürbeteig:*

150 g Mehl  
 100 g Margarine  
 2 EL Zucker  
 1 Pkg. Vanillinzucker

*Für den Brandteig:*

250 ml Wasser  
 50 g Butter  
 150 g Mehl  
 30 g Speisestärke  
 1 TL Backpulver

5 Eier

*Für die Füllung:*

1 Dos. Pfirsiche (850 ml)  
 2 Pkg. heller Tortenguss  
 2 EL Zucker  
 1 l Sahne  
 4 Pkg. Sahnesteif  
 4 Pkg. Vanillinzucker  
 3 EL roter Johannisbeergelee  
 Puderzucker

Die Zutaten für den Mürbeteig miteinander verkneten und eine gefettete Springform damit auslegen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und für 15 Minuten zum Kühlen in den Kühlschrank stellen. Anschließend den Boden bei ca. 200° ungefähr 15 Minuten backen. Er soll goldbraun sein.

Für den Brandteig Wasser und Butter in einem Topf (am besten ein Stieltopf) zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen und das mit der Speisestärke vermischte Mehl dazugeben. Mit einem Holzlöffel solange rühren, bis ein Kloß entsteht. Den Topf wieder auf die heiße Herdplatte setzen und weiter rühren, bis sich auf dem Topfboden eine weiße Schicht absetzt. Dann den Teigkloß in eine Rührschüssel umfüllen und sofort das erste Ei gründlich unterrühren. (Dazu können Sie Ihren Mixer benutzen, auf kleinster Stufe und mit Knethaken; oder sie nehmen einen Holzlöffel.) Nacheinander jeweils einzeln die anderen Eier einarbeiten. Der Teig soll glänzen und zäh vom Löffel bzw. Knethaken reißen. Abkühlen lassen. Erst danach das Backpulver mit einem Holzlöffel unterrühren. Fünf Springformböden (ohne den Ring) fetten und mit Mehl bestäuben. Wenn Sie nicht so viele Formen haben, bereiten Sie sie nacheinander vor. Den Backofen auf 200° vorheizen. Auf den ersten Springformboden mit einer Spritztülle 14 kleine Häufchen spritzen (das werden die Mini-Windbeutel). Den restlichen Teig dünn und glatt auf die anderen 4 Böden streichen. Jeweils einen Boden bei 190° - 200° ca. 15 Minuten backen. Die Brandteigböden sollen eine schöne goldene Farbe haben. Auskühlen lassen. Stellen Sie beim Backen eine Tasse kaltes Wasser mit in den Ofen, das ist gut für den Teig.

Für die Füllung die Pfirsiche abtropfen lassen (den Saft dabei auffangen) und in kleine Stücke schneiden. 400 ml Flüssigkeit aufkochen. (Wenn der Pfirsichsaft nicht ganz ausreicht, den Rest mit Wasser auffüllen.) Dann den mit Zucker und Saft angerührten Tortenguss hineingießen, danach die Pfirsichstückchen dazugeben. Die Pfirsichmasse sofort auf drei der vier Brandteigböden verteilen. Den Mürbeteigboden mit dem Johannisbeergelee bestreichen. Die Sahne mit Sahnesteif und den vier Päckchen Vanillinzucker steif schlagen. Von den Mini-Windbeuteln die Deckel abschneiden und sie mit Sahne füllen. Einen der Brandteigböden zerrupfen (für die Flocken).

Nun die Torte zusammensetzen: Auf den Mürbeteigboden den ersten Brandteigboden setzen und mit Sahne bestreichen, nun den nächsten Brandteigboden draufsetzen und so weiter verfahren, bis alle Böden zusammengesetzt sind. Auch die oberste Schicht und die

Seiten mit Sahne bestreichen. Nun die Seite der Torte mit den Brandteigflocken verzieren. Auf der Oberseite 14 Stücke markieren. Auf jedes Tortenstück einen Mini- Windbeutel setzen. Dann den Windbeuteln wieder locker ihre Deckel aufsetzen. Nun die restlichen Flocken oben auf der Torte verteilen und mit Puderzucker bestäuben.

Die Flockentorte sollten sie möglichst am Tag des Verzehrs backen. Sie lässt sich am besten mit einem Elektromesser schneiden.

### 11.8 Früchtekuchen mit Pistazien

20 g Hefe	2 klein. Pfirsiche
85 g Diabetiker-Streusüße	100 g Diät-Frischkäse
350 g Mehl	2 EL Milch (1,5%)
75 g Diät-Backmargarine	2 EL Zitronensaft
1 Eigelb	80 g abgetropfte Schattenmorellen
Salz	(Diabetiker-Konserve)
3 Birnen	25 g gehackte Pistazien

Die Hefe mit 1 TL Streusüße in 100 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl in eine Schüssel sieben. Aufgelöste Hefe, Margarine, Eigelb, übrige Streusüße sowie Salz zufügen und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt ca. 30 Min. gehen lassen. Nochmals durchkneten, zu einem Kreis mit Ø ca. 30 cm ausrollen. Auf ein gefettetes Blech legen.

Birnen schälen, halbieren, von Kerngehäusen befreien. Pfirsiche häuten, halbieren und entsteinen. Beides in schmale Spalten schneiden, auf dem Teig verteilen. 3. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Frischkäse mit Milch sowie Zitronensaft verrühren. Die Masse mit einem Esslöffel auf das Obst streichen. Den Kuchen auf der mittleren Einschubleiste des Ofens etwa 25 Min. backen. Etwa 10 Min. vor Ende der Backzeit die Schattenmorellen und die Pistazien darauf verteilen.

**Mengenangabe:** 12 Stücke

**Zubereitung** ca. 30 Min.

**Ruhen** ca. 30 Min.

**Backen** ca. 25 Min.

**pro Stück:** 240 kcal; E 5 g, F 9 g, KH 34 g

### 11.9 Fruchtetorte mit Mascarpone-Creme

<i>Für den Rührteig</i>	3 Eier
125 g Butter	250 g Mehl
125 g Zucker	2 gestr. TL Backpulver
1 Pkg. Vanillezucker	5 EL Amaretto



75 g geröstete und	2 EL Amaretto
25 g zerkleinerte Mandelblättchen	100 g Himbeeren
	2 Pfirsiche
<i>für die Creme</i>	<i>für die Garnierung</i>
250 g Mascarpone (ital. Frischkäse)	Himbeeren,
50 g Zucker	Johannisbeeren,
1 Pkg. Vanillezucker	Pfirsichspalten
600 ml Sahne	
6 TL 'san-apart'	

Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Für den Teig Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver mischen, mit Amaretto sowie gerösteten Mandeln unterrühren. Eine Springform (Ø 26 cm) fetten, mit zerkleinerten Mandeln ausstreuen. Teig einfüllen, ca. 30 Min. backen. Nach Ende der Backzeit Tortenboden aus dem Ofen nehmen, erkalten lassen, aus der Form lösen und oben gerade schneiden. Auf eine Platte legen und mit einem Tortenring umschließen. Für die Creme Mascarpone, Zucker und Vanillezucker in eine große Schüssel geben und alles verrühren. Sahne mit Sahnefestiger steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarpone-Masse heben. Zum Schluss den Amaretto unterziehen. Die Hälfte der Creme auf den Tortenboden geben und mit einer Teigkarte glattstreichen. Himbeeren verlesen. Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen, würfeln. Die Früchte auf der Creme verteilen. Den Rest der Creme wolkenartig darüber streichen. Die Torte etwa 3 Std. in den Kühlschrank stellen. Die Früchtetorte vor dem Servieren mit Himbeeren, Johannisbeeren, Pfirsichspalten sowie nach Belieben mit frischen Minzeblättchen garnieren.

**Mengenangabe:** 16 Stücke

**Kühlen** ca. 3 Std.

**Backen** ca. 30 Min.

**Zubereitung** ca. 60 Min.

**pro Stück:** 400 kcal; E 7 g, F 27 g, KH 29 g

## 11.10 Georgia-Pfirsich-Pie

375 g Mehl	Fett für die Form
1 Prise Salz	2-3 EL Paniermehl
140 g Butter	100 g Aprikosen-Konfitüre
90-100 ml eiskaltes Wasser	1 Ei
3 Dos. (à 425 ml) Pfirsiche	1 TL Milch

Mehl und Salz mischen. Butter in Flöckchen zugeben und mit den Knethaken zu einer krümeligen Masse verkneten. Das eiskalte Wasser zufügen und alles mit den Händen rasch zum glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

Pfirsiche gut abtropfen lassen und in dicke Spalten schneiden. 2/3 des Teiges zu einem Kreis von ca. 32 cm ausrollen. Eine gefettete Pie-form (ca. 28 cm Ø) damit auslegen.

Überstehenden Teig abschneiden. Teigboden mit Paniermehl bestreuen und mit Pfirsichen belegen.

Konfitüre erwärmen, Pfirsiche damit bestreichen. Ei trennen. Restlichen Teig ausrollen und in Streifen schneiden. Teigrand mit Eiweiß bestreichen. Die Streifen als Gitter über die Pfirsiche legen und am Rand gut andrücken.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 45 Minuten backen. Eigelb und Milch verrühren. Das Teiggitter nach ca. 30 Minuten damit bestreichen.

**Mengenangabe:** 12 Stücke:

**Zubereitungszeit** ca. 1 1/2 Std. (ohne Wartezeit)

**pro Stück ca.:** 300 kcal / 1260 kJ; E 4 g, F 13 g, KH 39 g

### 11.11 Gestürzter Pfirsichkuchen mit Pistazien

150 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten	100 g Mehl
150 g Zucker	1 TL Backpulver
4-5 Pfirsiche	50 g Pistazienkerne, fein gemörsert
3 Eier	etwas Puderzucker

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Backform (Ø 26 cm) mit geschlossenem Boden mit etwas Butter einfetten. Den Boden mit 50 g Zucker ausstreuen.

Die Pfirsiche waschen, trocken reiben, halbieren und vom Stein befreien, dann in Spalten schneiden. Diese fächerartig auf dem gezuckerten Backformboden im Kreis anordnen.

Für den Teig weiche Butter und 100 g Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen, dann nach und nach die Eier unterrühren.

Mehl und Backpulver vermischen und mit den Pistazien unter die Butter-Ei-Masse rühren. Den Teig auf die Pfirsiche geben und gleichmäßig verstreichen.

Den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen. Mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen, zu dunkel zu werden. Stäbchenprobe machen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen, dann auf eine große Kuchenplatte stürzen und auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren. Tipp: Je nach Geschmack kann dieser Pfirsichkuchen entweder lauwarm mit einer Kugel Vanilleeis als feines Dessert gereicht werden oder ausgekühlt mit etwas geschlagener Sahne zum Kaffeetrinken.

**Mengenangabe:** 1 KUCHEN (Ø 26 CM)

**Zubereitung** 60 Min.

### 11.12 Himbeer-Pfirsich-Torte

4 Eier	10 Blatt Gelatine
225 g Zucker	600 ml Sahne
2 Pkg. Vanillezucker	1 Dos. Pfirsiche
Salz	500 g Magerquark
125 g Mehl	300 g Himbeeren
Backpulver	3 EL Zitronensaft

Backofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. Eier trennen. Eiweiß mit 3 EL Wasser steif schlagen, dabei 100 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker sowie 1 Prise Salz einrieseln lassen. Eigelbe einzeln unterrühren. Mehl mit 3 gestr. TL Backpulver mischen, auf die Masse sieben und unterheben. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (o 26 cm) geben und im Ofen ca. 25 Min. backen. Herausnehmen, auskühlen lassen und zweimal waagrecht durchschneiden.

Einen Boden mit einem Tortenring umstellen. Für die Pfirsichcreme 5 Bl. Gelatine einweichen. 300 ml Sahne steif schlagen. Pfirsiche abtropfen lassen, mit 50 g Zucker und 1 Pck. Vanillezucker pürieren. 250 g Quark unterrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit 3 EL Pfirsichmasse verrühren. Unter die übrige Creme rühren und die Hälfte Sahne unterheben. Creme auf den Boden streichen, 2. Boden auflegen.

Für die Himbeercreme 5 Blatt Gelatine einweichen. Beeren verlesen, mit Zitronensaft und 75 g Zucker pürieren, durch ein Sieb streichen. Püree mit 250 g Quark verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit 3 EL Himbeercreme verrühren, unter die übrige Creme heben. Übrige Sahne unterziehen und die Creme auf den Biskuit streichen.

Boden auflegen. Ca. 6 Std. kühlen. Tortenring entfernen. 300 ml Sahne steif schlagen und die Torte mit 2/3 Sahne einstreichen. Übrige Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und Sahnetuffs auf die Torte spritzen. Torte nach Wunsch mit Himbeeren, Pfirsichen und Pistazien verzieren.

**Mengenangabe:** 16 Stücke

**Backen** ca. 25 Min.

**Vorbereiten** ca. 65 Min.

**pro Stück ca.:** 275 kcal; E 10 g, F 14 g, KH 27 g

### 11.13 Kleine Pfirsich-Tartes Tatin

1 ausgewallter Blätterteig (ca. 42x25 cm)	2 EL Zitronensaft
<i>BELAG</i>	6 EL Zucker
50 g Butter oder Margarine, weich	Rosmarin- oder Salbeiblüten für die Verzier-
3-4 klein. Pfirsiche	ung

**VORBEREITEN:** aus dem Blätterteig 6 Rondellen von ca. 12 cm O ausstechen, mit einer Gabel dicht einstechen, bis zur Weiterverwendung kühl stellen.

**BELAG:** den Boden der Förmchen mit Butter oder Margarine bestreichen, ca. 5 Min. kühl stellen. Die Pfirsiche halbieren, entsteinen, in feine Schnitze schneiden, mit Zitronensaft

beträufeln. Je 1 EL Zucker in die Förmchen verteilen, Pfirsichschnitze spiralförmig darauf legen. Die beiseite gestellten Teigronellen auf die Schnitze legen, leicht andrücken.

**BACKEN:** ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 230 Grad vorgeheizten Ofens (Heiß-/Umluftofen: 210 Grad). Herausnehmen, ca. 2 Min. stehen lassen.

**SERVIEREN:** Tartes Tatin noch heiß auf Teller stürzen, verzieren, sofort servieren.

**HINWEIS:** bei unbeschichteten Förmchen den Boden mit Backpapier belegen.

**Mengenangabe:** 6 beschichtete Förmchen von je 10 cm Ø

**Vor- und zubereiten:** ca. 45 Min.

**Backen:** ca. 25 Min.

### 11.14 Knusperschnitten mit Rum

450 g Butter

2 Dos. (à 850 ml) Pfirsiche

1 Bio-Zitrone

350 g Zucker

1 Pkg. Vanillin-Zucker

7 Eier (Gr. M)

3 EL brauner Rum

Salz

750 g Mehl

2 TL Backpulver

1 Vanilleschote, Mark von

150 g Schokotropfchen

Fett und Mehl für die Form

200 g Butter schmelzen, abkühlen lassen. Pfirsiche abtropfen lassen. 4 Hälften pürieren, übrige Pfirsiche fein würfeln. Zitronenschale abreiben, Saft auspressen. 250 g weiche Butter, 200 g Zucker, Vanillin-Zucker cremig rühren. 3 Eier trennen. Eigelbe und 3 Eier einzeln unterrühren. Pfirsichpüree, Zitronensaft und Rum unterrühren. Eiweiße und 1 Prise Salz steif schlagen. 400 g Mehl und Backpulver mischen, kurz unterrühren. Eischnee und Pfirsichwürfel unterheben. In ein gefettetes, bemehltes tiefes Backblech (35 x 40 cm) geben und glatt streichen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 10 Minuten vorbacken.

Für die Streusel 350 g Mehl, 150 g Zucker, Zitronenschale und Vanillemark mischen. 1 Ei und geschmolzene Butter zufügen. Erst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu Streuseln verkneten. Schokotropfchen kurz unterkneten. Streusel gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und im Ofen bei gleicher Temperatur 20-25 Minuten zu Ende backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Anschließend in Stücke schneiden. Dazu schmeckt geschlagene Vanille-Schlagsahne.

**Tipp:** Perfekt zum Einfrieren: Wenn Sie den Kuchen nicht auf einmal essen, dann frieren Sie den Rest doch einfach für später ein. Am besten in Stücke geschnitten, diese können Sie bei Bedarf einzeln entnehmen und aufbacken. Damit die Stücke dabei nicht austrocknen, beträufeln Sie sie vorher mit Orangen- oder Apfelsaft.

**Mengenangabe:** 1 Backblech

**Zubereitungszeit** ca. 50 Minuten.

**Pro Stück ca.:** 390 kcal; E 6 g, F 19 g, KH 49 g

**11.15 Kokosbiskuitschnitte mit Pfirsichcreme**

<i>Teig:</i>	1/4 l Pfirsichsaft
2 Eiweiß	50 g Zucker
2 EL kaltes Wasser	8 Blatt weiße Gelatine
80 g Zucker	3 Becher Sahnejoghurt (à 150 g)
1 Pkg. Vanillinzucker	3 reife Pfirsiche oder
2 Eigelb	6 Pfirsichhälften aus der Dose
30 g Mondamin Feine Speisestärke	2 EL Zitronensaft, evtl. mehr
30 g Mehl	<i>Zum Verzieren:</i>
1/2 TL Backpulver, gestrichener	3 reife Pfirsiche oder
50 g Kokosflocken	6 Pfirsichhälften aus der Dose
<i>Pfirsichcreme:</i>	Kokosflocken
25 g Mondamin Feine Speisestärke	Zitronenmelisseblättchen

Eiweiß und Wasser in einer Schüssel mit einem Handrührgerät auf der höchsten Schaltstufe sehr steif schlagen. Zucker und Vanillinzucker unter Schlagen einrieseln lassen. Das Gerät auf die niedrige Schaltstufe umschalten. Eigelb leicht unter die Eiweißmasse ziehen und zuletzt das Gemisch aus Mondamin, Mehl und Backpulver sowie Kokosflocken darunterheben.

Backblech gut zur Hälfte mit Backpapier auslegen. Evtl. mit Alufolie einen stabilen Rand falten. Den Biskuitteig gleichmäßig darauf verstreichen und im vorgeheizten Backofen backen. Nach dem Backen die Biskuitplatte auf ein Tuch stürzen und das Papier abziehen. Die Biskuitplatte nach dem Erkalten halbieren.

Eine Hälfte in eine rechteckige flache Form legen. Pfirsichcreme bis auf einen kleinen Rest darauf verteilen.

Die zweite Biskuitplatte darauflegen, mit der restlichen Creme bestreichen, mit Pfirsichspalten belegen und mit Kokosflocken bestreuen.

Biskuit im Kühlschrank etwa 4 Stunden kaltstellen. In Stücke schneiden und mit Zitronenmelisseblättchen dekorieren.

Für die Pfirsichcreme Mondamin in genügend Pfirsichsaft anrühren. Restlichen Saft und Zucker zum Kochen bringen, das angerührte Mondamin dazu gießen und unter Rühren kurz kochen lassen. Eingeweichte, ausgedrückte Gelatine unter die heiße Creme ziehen. Unter Rühren erkalten lassen und Sahnejoghurt nach und nach dazugeben.

Pfirsiche mit heißem Wasser überbrühen, häuten, in Stücke schneiden und pürieren, Pfirsichpüree unter die Sahnejoghurtmasse geben. Mit Zitronensaft abschmecken.

Backofeneinstellung: E-Herd: 200-225 10-12 Minuten G-Herd: 3-4 10-12 Minuten

**Mengenangabe:** 1 Kuchen

**11.16 Marmorierte Fruchtschnitten**

*Für den Boden*

150 g Vollkornkekse  
125 g Butter

*Für den Belag*

500 g Pfirsiche

250 g Himbeeren  
1 Pkg. klarer Tortenguss  
100 g Zucker  
600 g Frischkäse  
300 g Naturjoghurt  
3 EL Zitronensaft

Vollkornkekse fein zerbröseln. Die Butter schmelzen lassen und mit den Keksbroseln vermischen. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte quadratische Form (18x18 cm) drücken.

Für den Belag die Pfirsiche häuten, halbieren und entsteinen. Die Pfirsichhälften in wenig Wasser ca. 5 Min. dünsten. Die Himbeeren verlesen, kurz abrausen und gut abtropfen lassen. Die Hälfte davon fein pürieren.

Tortenguss nach Packungsanweisung mit 25 g Zucker und 250 ml Wasser zubereiten. Frischkäse, Joghurt, Zitronensaft sowie 75 g Zucker verrühren, Tortenguss unterziehen. Creme halbieren und das Himbeerpüree so unter eine Portion ziehen, dass ein Marmoruster entsteht.

Die Hälfte der weißen Creme in die Form füllen, Pfirsiche darauf verteilen und mit der restlichen weißen sowie der Himbeercreme bedecken. Torte ca. 3 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Dann aus der Form lösen, in Stücke teilen und mit den restlichen Himbeeren verziert servieren.

Tipp: Wer die Kekse in einem Gefrierbeutel zerkrümeln möchte, sollte einen großen Beutel nehmen und nicht zu viele Kekse auf einmal hineingeben. Beutel nicht verschließen! Dann mit der Teigrolle mehrmals darüberfahren, bis die Kekse fein zerbröseln sind. Zwischendurch den Beutel leicht schütteln.

**Mengenangabe:** 12 Stücke

**Vorbereiten** ca. 40 Min.

**Kühlen** ca. 3 Std.

**pro Stück ca.:** 380 kcal; E 8 g, F 29 g, KH 23 g

### 11.17 Marmorkuchen als Tellergericht

400 g Mehl  
100 g Stärke  
1 Pkg. Backpulver  
40 g Kakaopulver  
300 g weiche Butter  
200 g Zucker  
4 Eier  
200 g Milch  
1 Msp. Salz  
20 g Stärke

50 g Zucker  
1 Msp. Salz  
200 ml Kirschsafte  
1 Zimtstange  
1 Zitronenschale, unbehandelt  
1 Vanilleschote  
350 g Beerenfrüchte, tiefgekühlt  
150 g Crème fraîche  
etwas Puderzucker  
1 Dos. Aprikosen

1 Dos. Pfirsiche  
etwas Puderzucker  
50 g Pistazienkerne, gehackt

2 Zweige Pfefferminze  
Schaschlikspieße

Butter und Zucker schaumig schlagen. Nach und nach 4 Eier unterrühren. Milch und Salz unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver vermischen und unter den Teig rühren. Eine Kuchenform ausfetten und die Hälfte des Teiges einfüllen. Unter die andere Hälfte das Kakaopulver rühren und auf die helle Hälfte in die Form füllen. Mit einer Gabel spiralförmig durch die Teighälften ziehen. Im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Umluft (E-Herd: 200 °C) auf mittlerer Schiene ca. 60 Min backen. Für die Rote Grütze die Stärke mit Zucker und Salz in den kalten Kirschsafft einrühren. Zimtstange, Zitronenschale und ausgekratzte Vanilleschote zufügen. Das Mark für die Vanillecreme zurückbehalten. Unter Rühren aufkochen, bis die Flüssigkeit bindet. Beerenfrüchte hinzufügen und nochmals kurz aufkochen. Erkalten lassen und Zimt, Zitronenschale und Vanilleschote entfernen. Für die Vanillecreme Crème fraîche mit etwas Puderzucker (Menge nach Geschmack) und dem Vanillemark verrühren. Dosenaprikosen samt etwa der Hälfte des Saftes mit einem Pürierstab zu einer Soße pürieren. Marmorkuchen in Würfel von etwa 4-5 cm Kantenlänge schneiden und wechselweise mit geviertelten Pfirsichhälften aus der Dose (oder beliebigen anderen Dosen- oder frischen Früchten) auf einen Schaschlikspieß aufspießen. Zum Anrichten ein bis zwei Esslöffel der Roten Grütze auf einen großen, flachen Teller geben. Den Spieß schräg darauflegen, mit etwas Puderzucker abstäuben, einige Pistazienkrümel darüberstreuen, etwas der Vanillecreme neben der Grütze 'arrangieren' und etwa einen Esslöffel der Aprikosensoße kunstvoll um den Spieß und die Grütze kleckern. Mit einem Pfefferminzblatt garnieren.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 90

## 11.18 Mürbeteig-Schichttorte

*Für den Mürbeteig:*

400 g Mehl  
250 g Butter oder Margarine  
150 g Zucker  
1 Ei  
1 EL Kakao  
1 TL Espressopulver, Instant

*Zum Bestreichen:*

1 EL Orangenmarmelade

*Für die Füllung:*

500 g Pfirsiche  
750 g Sahnequark  
400 g Doppelrahmfrischkäse  
1/2 Zitrone, unbehandelten, Saft und abgeriebene Schale  
120 g Zucker  
1 Pkg. Vanillinzucker  
6 Blatt weiße Gelatine  
1 EL Puderzucker

Für den Mürbeteig Mehl mit Fett, Zucker, Ei und Kakao mischen. Espressopulver mit 1 TL heißem Wasser verrühren, zufügen und alles zu einem festen Teig verkneten. Den Teig in 4

Teile teilen und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen. jedes Teigstück zwischen Folie zu einer runden Platte von 24 cm Ø ausrollen. Eine der Tortenplatten vor dem Backen in 12 Tortenstücke vorschneiden. Alle Teige mit einer Gabel mehrmals einstecken und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech im Backofen (E-Herd: 200 ; Gasherd. Stufe 3) 12-14 Minuten backen. Auskühlen lassen. Marmelade aufkochen, die runden Teigplatten damit bepinseln, trocknen lassen. Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, entsteinen, in Spalte schneiden. Quark, Frischkäse, Zitronensaft und -schale, Zucker und Vanillinzucker verrühren. Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, bei milder Hitze auflösen, in die Creme rühren und im Kühlschrank halbfest werden lassen. Böden mit je 1/3 der Pfirsichspalten belegen, je 1/3 der Creme darauf spritzen, zusammensetzen. Die in Stücke geschnittene Teigplatte fächerartig in die Creme stecken. Mit Puderzucker bestäuben.

**Mengenangabe:** 12 Stücke

**Zubereitungszeit:** ca. 1 1/4 Stunde

**Pro Stück ca.:** 600 kcal / 2520 kJ

### 11.19 Nektarinen-Pfirsichtorte

#### *Tortenboden*

Löffelbiskuits

3 Eigelbe

35 g Zucker

3 Eiweiße

40 g Zucker

40 g Mehl

35 g Stärke

#### *geschmorte Pfirsiche*

3-4 reife Pfirsiche, je nach Größe

Zucker

1 Zweig Rosmarin

1 Zweig Thymian

#### *Nektarinen*

3-4 reife Nektarinen, je nach Größe

50 ml Orangensaft

10 ml Zitronensaft

50 g Aprikosenmarmelade

1 Zweig Thymian

20 g Gelierzucker 3:1

#### *Quarksahne*

300 g Quark, Magerstufe

3 Blatt Gelatine

300 g Sahne

2 Eiweiße

90 g Zucker

Tortenboden: Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Eiweiß mit Zucker zu steifem Schnee schlagen und unter die Eigelbmasse heben. Mehl und Stärke mischen, sieben und ebenfalls unterziehen. Mit einer Lochtülle fünf Zentimeter lange Streifen nebeneinander auf ein Backpapier spritzen (die einzelnen Streifen sollen sich berühren, so dass quasi ein fünf Zentimeter breites Löffelbiskuitband entsteht). Etwas Kristall- oder Puderzucker darüber streuen und bei 190 Grad Umluft ca. acht Minuten backen. Die Masse soll schön gebräunt, aber nicht zu trocken sein. Es sollten sich zwei blechlange Streifen ergeben, den Rest als 20 Zentimeter Boden aufspritzen und ebenfalls backen.

geschmorte Pfirsiche: Die Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen. Die Hälften abwägen und von der Menge 20 Prozent Zucker verwenden (also z.B. 200 Gramm Zucker



bei ein kg Pfirsichen). Den Zucker in einer Pfanne oder einem Topf golden karamellisieren lassen, die Pfirsiche dazugeben, Kräuter begeben, vom Herd nehmen und verschließen. Bei 160 Grad im Ofen ca. 30 bis 60 Minuten je nach Reifegrad der Pfirsiche schmoren lassen, bis sie schön weich sind. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Nektarinen: Die Nektarinen waschen, halbieren, entkernen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Die restlichen Zutaten vermischen und aufkochen. Mit den Nektarinen vermischen und abdecken.

Quarksahne: Den Quark glattrühren. Die Eiweiße mit dem Zucker auf einem Wasserbad erwärmen, bis die Eier ca. 60 Grad warm sind. Dann von der Hitze nehmen und solange schlagen, bis ein fester und kalter Eischnee entstanden ist. Die Gelatine auflösen und ein Drittel des Quarks begeben. Diese warme Masse zum restlichen Quark geben, gut verrühren und die Sahne sowie den Eischnee unterheben.

Zusammenbau: Einen 24-cm-Ring mit den Löffelbiskuits am Rand auslegen. Den Boden in die Mitte legen. Die geschmorten Pfirsiche noch einmal halbieren und auf dem Boden verteilen. Die Hälfte der Quarksahne darauf geben und verstreichen. Eventuelle Biskuitreste aufstreuen und die restliche Sahne aufstreichen. Die Nektarinspalten dekorativ auflegen und im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen.

## 11.20 Panna-cotta-Torte mit Pfirsichen

Fett und Mehl für die Form	5 Pkg. Vanillin-Zucker
200 g Marzipan-Rohmasse	6 reife frische oder
4 Eier (Gr. M)	1-11/2 Dos. (à 850 ml) Pfirsiche
12 Blatt weiße Gelatine	3 EL Mandelkerne ohne Haut
750 g + 250 g Schlagsahne	2 EL Aprikosen-Konfitüre, ca.
100 g Zucker	evtl. Minze zum Verzieren

Springform (26 cm O) fetten, mit Mehl ausstäuben. Marzipan grob raspeln. Marzipan und Eier mit dem Handrührgerät 10-15 Minuten glatt und dickcremig schlagen. In die Form streichen. Im vorgeheizten Ofen (E- Herd: 175°C/Umluft: 150°C/Gas: Stufe 2) ca. 25 Minuten backen (nach ca. 15 Minuten abdecken). In der Form auskühlen.

Gelatine kalt einweichen. 750 g Sahne, Zucker und Vanillin-Zucker aufkochen. Unter gelegentlichem Rühren ca. 15 Minuten köcheln. In eine Schüssel gießen. Gelatine ausdrücken, darin auflösen. Auskühlen, dabei öfter umrühren.

Pfirsiche kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken, die Haut abziehen. Pfirsiche halbieren, entsteinen.

Einen Tortenring um den Tortenboden schließen. Die ausgekühlte Vanillesahne ca. 10 Minuten kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt. 250g Sahne steif schlagen und unter die Vanillesahne heben. Auf den Tortenboden streichen. Pfirsiche darauflegen, etwas in die Creme drücken. Mind. 7 Stunden kalt stellen.

Mandeln ohne Fett rösten, auskühlen. Vorm Servieren Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen. Torte damit bestreichen, mit Mandeln und Minze verzieren.

**Mengenangabe:** 16 Stücke

**Backzeit** ca. 25 Min.

**Auskühl-/Kühlzeit** mind. 8 Std.

**Zubereitungszeit** ca. 1 3/4-td.

**pro Stück ca.:** 350 kcal; E 5 g, F 26 g

### 11.21 Paradiesische Apfeltorte mit Rosmarin

100 g gemahlene Mandeln	6 Eier
150 g Mehl	1 Vanilleschote
2 TL Backpulver	3-4 Äpfel (saure Sorte, z.B. Boskop)
200 g weiche Butter	50-100 ml Apfelsaft
100 g Zucker	1-2 Zweige frischer Rosmarin
50 g Honig	

Vorab Mandeln, Mehl und Backpulver mischen und beiseite stellen.

Die Butter mit Zucker und dem Honig schaumig rühren. Dann vier Eier jeweils einzeln dazugeben und 30-40 Sekunden lang unterrühren. Von den übrigen zwei Eiern das Eigelb dazugeben und wieder einzeln unterrühren. So wird der Teig locker und erhält zudem eine schöne gelbe Farbe. Danach die Vanilleschote öffnen, auskratzen und in den Teig geben. Nun die Mehl-Mandelmischung dazugeben und vorsichtig unterrühren.

Anschließend die Äpfel schälen, in kleine Stückchen schneiden und mit etwas Butter andünsten, so wie den Apfelsaft dazugießen. Die Früchte solange weiterdünsten, bis die Stückchen weich genug sind und anschließend in den Teig geben. Erst kurz vor dem Backen drei Teelöffel vom klein geschnittenen Rosmarin unter den Teig heben. Andernfalls geht der Duft und Geschmack verloren.

Zum Schluss die Masse in eine Springform (28 cm Durchmesser) geben und 55 Minuten bei 160 Grad im Umluftherd backen. Zur Dekoration eignet sich ein Stück vom Rosmarin.

### 11.22 Pfirsich Limetten Torte

<i>Teig</i>	650 g Pfirsiche
3 Eier	3-4 EL Pfirsichlikör
3 EL Wasser	<i>Sahne Creme</i>
100 g Zucker	500 g Schlagsahne
1 Prise Salz	1 Pkg. Käse Sahne Tortencreme mit Dekor-
1 Pkg. Vanillin-Zucker	zucker
1 Schale der Limette	200 ml Wasser
50 g Mehl	500 g Magerquark
50 g Speisestärke	10 g gehakte Pistazien
1 TL Backpulver	

Eier trennen, Eiweiß und Wasser steif schlagen. Zucker, Salz und Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Limettenschale zufügen. Eigelb nacheinander unterheben. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eischaummasse sieben und unterziehen. Den Boden in eine Springform (Durchm. 26cm) mit Backpapier ausleben. Biskuitmasse einfüllen, glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen E-Herd: 175°C, Gasherd: Stufe 2) 25-30 Min backen und auskühlen lassen. Pfirsiche heiß überbrühen, schälen, halbieren. Steine entfernen. Pfirsiche, bis auf 2 Hälften, in Spalten schneiden. Biskuit einmal durchschneiden, so dass der untere Boden etwas dicker als der obere ist. Böden mit Likör beträufeln. Tortenring um den dickeren Boden legen. Mit Pfirsichspalten belegen. Sahne steif schlagen. Cremepulver und Wasser mit einem Schneebesen etwa 1/2 Min. verrühren. Nach und nach Quark unterrühren. Sahne unterheben. Creme auf die Pfirsiche geben und glatt streichen. Mit dem übrigen Boden bedecken und ca. 3 Std. kühl stellen. Übrige Pfirsichhälften dritteln. Torte mit den Pfirsichhälften belegen, mit Dekorzucker sowie Pistazien bestreuen.

**Zubereitungszeit** ca. 1 1/4 Std.

### 11.23 Pfirsich Nusstorte (Mandarinen Nusstorte)

#### *Heller Rührteig*

80 g Zucker  
100 g Mehl  
100 g Butter  
4 Eigelb  
1 Pkg. Vanillin-Zucker  
1 TL Backpulver

125 g gemahlene Nüsse (Haselnüsse, Mandeln)

90 g Zucker  
4 Eiweiß

#### *Belag*

1 Dos. Pfirsiche (oder Mandarinen)  
600 g Schlagsahne

#### *Nussteig*

Rührteig: Aus den Zutaten verrühren und in eine Backform geben. Bei 195°C ca. 15-20 Min. Backen.

Nussteig: Eiweiß zu Eischnee schlagen, Zucker und die Nüsse unterheben und bei 175°C ca. 15-20 Min. Backen. Den hellen Boden (Rührteig) mit Pfirsichen (Mandarinen) belegen und mit Tortenguss überziehen. Nach Erkalten geschlagene Sahne darauf geben und den Nussteig als Deckel aufsetzen. Nach Belieben mit Sahne und Pfirsichstückchen (Mandarinen) verzieren.

### 11.24 Pfirsich-Baiserkuchen

250 g Mehl  
100 g Zucker  
Salz  
175 g kalte Butter

Hülsenfrüchte zum Blindbacken  
250 g Pfirsichhälften (Dose)  
4 Eiweiß  
200 g Puderzucker

Mehl, Zucker, 1 Prise Salz und Butter in Würfeln zu einem glatten Teig verkneten. Zur Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. kühlen. Ofen auf 200 Grad (Umluft 180) vorheizen. Teig ausrollen, Tarte-Form (Ø 24 cm) damit auskleiden, dabei einen Rand hochziehen. Backpapier auflegen, mit Hülsenfrüchte beschweren. Tarte im Ofen ca. 15 Min. backen. Pfirsichhälften abtropfen lassen, würfeln. Tarte aus dem Ofen nehmen, Hülsenfrüchte und Papier entfernen. Ofentemperatur auf 160 Grad (Umluft 140 Grad) reduzieren. Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen, Puderzucker einrieseln lassen. Früchte unterheben. Masse auf dem Tarte-Boden verteilen. Pfirsich-Baiserkuchen ca. 40 Min. im Ofen backen.

Hinweis Lothar: So schmeckt der Kuchen leider etwas blass. Etwas Zitronensaft und Zesten tun ihm sicherlich gut!

**Mengenangabe:** 12 Stücke

**Vorbereiten** ca. 30 Min.

**Kühlen** ca. 30 Min.

**Backen** ca. 40 Min.

**Pro Stück ca.:** 300 kcal; E 4 g, F 12 g, KH 44 g

### 11.25 Pfirsich-Baisertorte mit Joghurtcreme

#### *Zutaten für den Teig:*

100 g Butter  
100 g Zucker  
1 Beutel Zitronenschalenstreifen  
1 Prise Salz  
2 Eier  
2 Eigelb  
150 g Mehl  
2 TL Backpulver  
2 EL Milch

#### *Zutaten für das Baiser:*

2 Eiweiß  
1 TL Zitronensaft  
1 Prise Salz  
125 g Puderzucker

50 g gehobelte Mandeln

#### *Zutaten für die Creme:*

1 Dos. Pfirsiche (480 g Einwaage)  
400 g Doppelrahm-Frischkäse  
250 g Vollmilchjoghurt  
100 g Zucker  
1 klein. unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale und Saft  
1 Orange, Saft von  
8 Blatt Gelatine  
300 ml Sahne

#### *Für die Dekoration:*

1 Pkg. Schoko-Ornamente  
Zitronenmelisseblättchen  
50 g gehobelte Mandeln

Für den Teig Butter, Zucker, Zitronenschalenstreifen und Salz weißschaumig rühren. Ei und Eigelb nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch einrühren. Den Teig in eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) füllen. Den Backofen auf 175 Grad (Ober- und Unterhitze, Umluft 155 Grad) vorheizen.

Eiweiß, Zitronensaft und Salz sehr steif schlagen. Den Puderzucker dann langsam einrieseln lassen. So lange schlagen, bis die Masse glänzt. Diese Baisermasse auf den Teig

streichen und mit der Hälfte der Mandeln bestreuen. Den Boden 25 bis 30 Minuten backen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Den Boden auf eine Tortenplatte setzen und einen flexiblen Tortenring darum legen. Die Pfirsiche abtropfen lassen und zwei Drittel der Früchte würfeln. Frischkäse mit Joghurt, Zucker, abgeriebener Zitronenschale, Zitronen- und Orangensaft verrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung auflösen und zum Abkühlen mit sechs Esslöffeln der Frischkäsemasse mischen. Diese Masse unter die Creme rühren. Wenn sie geliert, die Creme noch einmal durchrühren. Die Sahne steif schlagen und mit den Pfirsichwürfeln unter die Joghurtmasse heben. Die Creme auf den Boden geben und glatt streichen. Die Torte mindestens drei Stunden kalt stellen. Die restlichen Mandeln in der Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und abkühlen lassen. Die restlichen Pfirsiche in feine Spalten schneiden. Den Tortenring entfernen und die Torte mit Pfirsichspalten, Schokoornamenten, Mandeln und Zitronenmelisse verzieren.

### 11.26 Pfirsich-Blätterteig-Teilchen

1 Pkg. (6 Platten; 450 g) TK- Blätterte	1 TL Speisestärke
1 Ei (Größe M)	6 reife Pfirsiche (à ca. 125 g)
25 g Pistazienkerne	100 g Pfirsichkonfitüre (oder Aprikosenkonfitüre)
250 g Magerquark	Backpapier
2 EL Zucker	
2 EL Milch	

Blätterteigplatten auseinanderlegen und bei Zimmertemperatur ca. 10 Minuten auftauen lassen. Ei trennen. Pistazien grob mahlen, mit Quark, Eiweiß, Zucker und Stärke glatt rühren. Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen. In die Pfirsichhälften dünne Spalten schneiden, dabei aber nicht ganz durchschneiden.

Jede Teigplatte einmal halbieren, so dass 12 Quadrate entstehen. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Je 1 EL Quarkcreme in die Mitte der Teigquadrate geben. Je eine Pfirsichhälfte daraufsetzen. Beiseite gestelltes Eigelb mit Milch verquirlen und Teig damit bestreichen. Nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) ca. 15 Minuten backen.

Konfitüre glatt rühren. Blech aus dem Ofen nehmen und Pfirsiche noch heiß mit der Konfitüre bestreichen. Restliche Teilchen nach dem Backen ebenso bestreichen. Auskühlen lassen.

**Mengenangabe:** 12 Stück

**Zubereitungszeit** ca. 1 Stunde + Wartezeit

### 11.27 Pfirsich-Blechkuchen

*Streusel*

60 g Mehl  
 60 g Mandeln, grob gehackt, geröstet  
 60 g Zucker  
 45 g Butter, in Stücken, kalt

*Rührteig*

250 g Butter  
 200 g Zucker  
 2 Prisen Salz

3 Eier

1 unbehandelte Zitrone,  
 abgeriebene Schale und Saft

400 g Mehl

2 TL Backpulver

3 dl Milch

3/4 beiseite gestellte Streusel

1 kg Pfirsiche, entsteint,

in ca. 1 1/2 cm dicken Schnitzen

Mehl, Mandeln und Zucker in einer Schüssel mischen. Butter begeben, mit den Händen zu einer krümeligen Masse verreiben, beiseite stellen.

Rührteig: Butter in einer Schüssel weich rühren, Zucker und Salz darunterrühren. Ein Ei nach dem anderen darunterrühren. Zitronenschale und -saft begeben, weiterrühren, bis die Masse heller ist. Mehl und Backpulver mischen, abwechslungsweise mit der Milch unter die Masse mischen, 3/4 der Streusel unter die Masse mischen, Teig im vorbereiteten Blech verteilen. 5. Pfirsichschnitze in Kreisen auf dem Teig verteilen, in die Mitte der Kreise die restlichen Streusel verteilen.

Backen: ca. 45 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, abkühlen, in Stücke schneiden, aus dem Blech nehmen.

Haltbarkeit: Der Pfirsich-Blechkuchen schmeckt frisch am besten.

**Mengenangabe:** 1 rechteckiges Backblech, gefettet und bemehlt

**Vor- und zubereiten:** ca. 50 Min.

**Pro Stück (1/16):** 376 kcal / 1571 kJ; E 6 g, F 19 g, KH 44 g

**11.28 Pfirsich-Blechkuchen**

250 ml Milch  
 700 g Mehl  
 1 Würfel Hefe  
 160 g Zucker  
 250 g Butter  
 1 Ei

1 Bio-Zitrone, abger. Schale von  
 1 Prise Salz  
 1 Pkg. Vanillezucker  
 100 g gehackte Haselnusskerne  
 1 kg Pfirsiche

100 ml Milch lauwarm erwärmen. 500 g Mehl in eine Schüssel geben. Mittig eine Mulde eindrücken. Die Hefe hineinbröckeln. Mit 30 g Zucker, etwas Mehl vom Rand und Milch verrühren. Den Vorteig zugedeckt ca. 15 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

100 g Butter schmelzen und mit 150 ml Milch, 30 g Zucker, Ei, Zitronenschale und Salz zum Vorteig geben. Alles in ca. 10 Min. zu einem glatten, geschmeidigen Hefeteig kneten. Diesen zugedeckt ca. 40 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

150 g Butter schmelzen. Mit 200 g Mehl, 100 g Zucker, Vanillezucker und Haselnüssen zu Streuseln verkneten.

Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, halbieren, entsteinen. Hälften in Spalten schneiden.

Hefeteig auf einer leicht bemehlten Fläche kurz und kräftig durchkneten, dann in der mit Backpapier ausgelegten Fettpfanne ausrollen. Pfirsichspalten darauf verteilen und mit den Nussstreuseln bedecken. Teig nochmals ca. 15 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Den Kuchen ca. 35 Min. auf der mittleren Schiene backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Zum Servieren in 24 Stücke schneiden. Nach Belieben mit Zitronenmelisse garnieren.

**Mengenangabe:** 24 Stücke:

**Zubereitungszeit** ca. 1 1/4 Std.

**pro Stück: ca.:** 270 kcal; E 5 g, F 12 g, KH 36 g

## 11.29 Pfirsich-Brombeer-Kuchen

Fett und Paniermehl für die Form

250 g + etwas Mehl

1/8 l Milch

1 EL + 35 g + 75 g Zucker

1/2 Würfel (ca. 21 g) frische Hefe

30 g + 70 g Butter/Margarine

1 Ei (Gr. M)

2 Pkg. Vanillin-Zucker

4 Pfirsiche (à ca. 150 g)

200 g Brombeeren

50-75 g Mandelblättchen

Eine Springform (26 cm Ø) fetten und mit Paniermehl ausstreuen. 250 g Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hälfte Milch und 1 EL Zucker erwärmen. Hefe zerbröckeln und darin auflösen. Hefe-Milch in die Mulde gießen und mit etwas von dem Mehl zum Vorteig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.

30 g Fett schmelzen. Übrige Milch zugießen und handwarm erwärmen. Mit Ei, 35 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker zum Vorteig geben und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten (es entsteht ein recht weicher Hefeteig). Zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.

Pfirsiche kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken und die Haut abziehen. Pfirsiche halbieren und jeweils den Stein entfernen. Brombeeren verlesen, evtl. waschen, trockentupfen.

Hefeteig in der Springform verteilen und gleichmäßig mit leicht bemehlten Händen auf den Formboden drücken. Zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.

Pfirsiche und Brombeeren auf dem Teig verteilen, etwas andrücken. Mit Mandeln, 75 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker bestreuen. 70 g Fett in Flöckchen darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.

**Mengenangabe:** 12 Stücke:

**Zubereitungszeit** ca. 2 Std.

**pro Stück ca.:** 260 kcal / 1090 kJ; E 5 g, F 12 g, KH 32 g

### 11.30 Pfirsich-Charlotte auf Brandteig

50 g Butter	500 ml Milch
1 Prise Salz	4 Bl. weiße Gelatine
150 g Mehl	2 EL Aprikosenkonfitüre
3 Eier	300 g Waffelröllchen mit Vollmilchschokolade
750 g Pfirsiche	400 g Sahne
1 Pkg. Vanillepuddingpulver	
100 g Zucker	

Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. 225 ml Wasser, Butter, Salz aufkochen. Mehl auf einmal zugeben und mit einem Löffel zum Kloß rühren. Leicht abkühlen lassen. Eier einzeln glatt unterarbeiten. Teig spiralförmig auf mit Backpapier belegten Springform-Boden (Ø 26 cm) spritzen (Lochtülle). Ca. 30 Minuten backen. Pfirsiche überbrühen, abschrecken, häuten, entsteinen. Aus Pulver, Zucker, Milch Pudding kochen. Eingeweichte, ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Abkühlen lassen. Boden am Rand mit der erwärmten Konfitüre bestreichen, Waffeln rundum daraufstellen (Tortenring verwenden). 2/3 Pfirsichhälften auf den Boden legen. Sahne steif schlagen, unter den Pudding ziehen. Auf das Obst streichen. Ca. 3 Std. kühlen. Übrige Pfirsiche in schmale Spalten schneiden. Auf der Torte verteilen.

**Mengenangabe:** 12 STÜCKE

**Arbeitszeit:** ca. 45 Min.

**Backen:** ca. 30 Min.

**Kühlen:** ca. 3 Std.

**pro Stück ca.:** 440 kcal; E 8 g, F 27 g, KH 0 g

### 11.31 Pfirsich-Creme-Torte

125 g Rama 'Balance'	1 Zitrone (unbehandelt), abgeriebene Schale
200 g Vollkorn Butterkekse	von
1 Pr. Salz	1 Pkg. Vanillin-Zucker
1 Dos. Pfirsichhälften (Abtropfgewicht ca. 500 g)	9 Blatt Gelatine
400 g Brunch 'Legere'	1 Pkg. klarer Tortenguss
500 ml Kefir (3,5% Fett)	25 g Zucker
75 g Zucker	250 ml Pfirsichsaft

Margarine im Topf schmelzen. Butterkekse zerkleinern. Kekse mit Salz und Fett vermengen. Eine Springform (26 cm Ø) ausfetten. Keks-Mischung darin verteilen und andrücken.



Kalt stellen.

Pfirsiche abgießen und abtropfen lassen, dabei 125 ml Fruchtsaft auffangen. 100 ml Fruchtsaft, Brunch, Kefir, Zucker, Zitronenschale und Vanillin-Zucker verrühren.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, 25 ml Fruchtsaft auf großer Gasflamme oder Gaskochzone 12 (E-Herd auf höchster Einstellung) erwärmen. Gelatine gut ausdrücken und in der warmen Flüssigkeit auflösen. Gelatine und 5 EL Creme glatt rühren, in die restliche Creme geben und unterrühren.

Etwa die Hälfte der Creme auf den kalten Boden geben und glatt streichen.

10 Min. kalt stellen. Übrige Hälfte bei Zimmertemperatur stehen lassen. Nach 10 Min. Pfirsiche (bis auf 2 Hälften) auf der gekühlten Creme verteilen. Übrige Creme nochmals umrühren und auf die Pfirsichhälften verteilen. Torte über Nacht kalt stellen.

Torte aus dem Kühlschrank nehmen und 10 Min. bei Zimmertemperatur stehen lassen. Tortengusspulver und Zucker vermischen. Pfirsichsaft dazu gießen und unter Rühren aufkochen. Heißen Tortenguss auf der Torte verteilen, Creme und Guss bilden dabei leichte Schlieren. Ca. 30 Min. kalt stellen. Inzwischen 2 Pfirsichhälften in Spalten schneiden. Kuchen in 16 Stücke schneiden und mit Pfirsichspalten verzieren.

**Mengenangabe:** 16 Stücke

### 11.32 Pfirsich-Eierlikör-Kuchen

2 Dos. (à 850 ml) Pfirsiche	300 g Mehl
200 g Butter/Margarine	1/2 Pkg. Backpulver
150 g Zucker	10 EL (100 ml) Eierlikör
1 Prise Salz	Fett für die Fettpfanne
1/2 Fläschchen Butter-Vanille-Aroma	2 EL (20 g) Haselnussblättchen
5 Eier (Gr. M)	2 EL Puderzucker

Pfirsiche gut abtropfen lassen. Weiches Fett, Zucker, Salz und Aroma cremig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Eierlikör unterrühren.

Teig in einer gefetteten Fettpfanne (ca. 35 x 40 cm) glattstreichen. Pfirsiche mit der Wölbung nach unten gleichmäßig auf dem Teig verteilen und etwas hineindrücken. Mit Nüssen bestreuen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

**Mengenangabe:** 20 Stücke:

**Zubereitungszeit** ca. 1 Std.

**pro Stück ca.:** 240 kcal / 1000 kJ; E 4 g, F 11 g, KH 30 g

### 11.33 Pfirsich-Joghurt-Welle mit Honig

2 Dos. (à 425 ml) Pfirsiche	1 EL + 300 g Mehl
150 ml Öl	2 TL Backpulver
600 g griechischer Joghurt	2 EL Pfirsichkonfitüre
100 g Honig	25 g gehackte Pistazien
225 g Zucker	Fett für die Form
5 Eier (Gr. M)	

Pfirsiche abgießen, abtropfen. 2 Hälften mit Öl pürieren. Restliche Hälften in Spalten schneiden. 450 g Joghurt mit 50 g Honig und 25 g Zucker glatt rühren. 3 Eier einzeln unterrühren. 1 EL Mehl unterrühren. Rest Joghurt mit Rest Zucker, Pfirsichöl und Rest Eiern glatt rühren. 300 g Mehl und Backpulver unterrühren.

Teig in eine gefettete, quadratische Springform (ca. 24 x 24 cm) geben, glatt streichen. Joghurtcreme darauf verstreichen. Pfirsichspalten darauf verteilen. Kuchen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 60-70 Minuten backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Kuchen aus der Form lösen. Rest Honig und 2 EL Konfitüre in einem Topf aufkochen. Kuchen damit bestreichen. Mit gehackten Pistazien bestreuen. In Stücke geschnitten servieren.

**Mengenangabe:** 16 STÜCKE

**Wartezeit:** ca. 2 Std.

**Zubereitungszeit:** ca. 1 1/8 Std.

### 11.34 Pfirsich-Johannisbeer-Streuselkuchen

500-600 g Pfirsiche	2 Pkg. Vanillin-Zucker
250 g Rote Johannisbeeren	8 Eier (Größe M)
750 g Mehl	1 1/2 Pkg. Backpulver
570 g weiche Butter	125 g Puderzucker
480 g Zucker	2-3 EL Zitronensaft
1 Prise Salz	Fett und Mehl für die Fettpfanne

Pfirsiche halbieren, Steine entfernen. Pfirsichhälften in dünne Spalten schneiden. Beeren von den Rippen streifen.

250 g Mehl, 170 g Butter, 80 g Zucker, Salz und 1 Päckchen Vanillin-Zucker zu Streuseln verarbeiten und kalt stellen.

400 g Butter, 400 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und 1 Prise Salz cremig rühren. Eier einzeln, im Wechsel mit je 1 EL Mehl, unterrühren. Rest Mehl und Backpulver mischen und unterrühren.

Eine Fettpfanne des Ofens (ca. 32 x 39 cm) fetten und mit Mehl ausstäuben. Teig hineingeben und glatt streichen. Pfirsichspalten und Johannisbeeren abwechselnd diagonal in Streifen auf den Teig verteilen. Streusel darüberstreuen. Im heißen Ofen, mittlere Schiene (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C), ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen. Ca. 3 Stunden auskühlen lassen. Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Ausgekühlten Kuchen mit dem

Guss beträufeln.

**Mengenangabe:** 24 Stücke

**Wartezeit** ca. 3 Stunden

**Zubereitungszeit** ca. 1 Stunde

**pro Stück ca.:** 430 kcal; E 6 g, F 22 g, KH 51 g

### 11.35 Pfirsich-Käsekuchen

225 g Kokoszwieback	1 Prise Salz
40 ml Zitronensaft	250 g Quark
80 g flüssige Butter	4 EL ÖL
900 g Pfirsiche	200 g Frischkäse
200 g Zucker	40 g Speisestärke
3 Eier	4 Blatt Gelatine
2 Eigelb	140 ml Orangensaft

Zwieback zerbröseln, mit Zitronensaft, Butter verkneten. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) drücken, Boden ca. 30 Min. kühlen.

Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Pfirsiche waschen, entsteinen und würfeln. 120 g Zucker, Eier, Eigelbe und Salz cremig rühren, Quark, Öl und Frischkäse zufügen. Speisestärke und 300 g Pfirsichwürfel unterheben.

Masse auf dem Tortenboden verstreichen und ca. 55 Min. backen. Dann aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Gelatine einweichen. Übrigen Zucker karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen. Gelatine ausdrücken, darin auflösen. Übrige Pfirsichwürfel unterheben, auf die Torte geben, ca. 3 Std. kühlen. Evtl. mit Melisse garniert servieren.

**Mengenangabe:** 12 Stü

**Zubereitungszeit:** ca. 45 Min.

**Pro Stück:** 370 kcal; E 8 g, F 30 g

### 11.36 Pfirsich-Käsekuchen

275 g Mehl	500 g Magerquark
275 g Zucker	200 g Crème fraîche
2 Pkg. Vanillin-Zucker	2 Eier (Gr. M)
Salz	3 EL Zitronensaft
200 g kalte Butter	25 g Speisestärke
800 ml Milch	75 g Mandelkerne mit Haut
2 Pkg. Puddingpulver 'Vanille'	200 g Schlagsahne
1 Dos. (850 ml) Pfirsiche	1 TL Puderzucker

Frischhaltefolie ten  
 Fett und Mehl für die Form und zum Arbei-

150 g Mehl, 50 g Zucker, 1 Pck. Vanillin-Zucker, 1 Prise Salz und 125 g kalte Butter in Stückchen verkneten. Teig in Folie wickeln und ca. 1 Stunde kalt stellen.

100 ml Milch, 75 g Zucker und Puddingpulver verrühren. Rest Milch aufkochen. Puddingpulver einrühren, aufkochen, auskühlen lassen. Pfirsiche abtropfen lassen. Quark, Crème fraîche, 75 g Zucker, 1 Pck. Vanillin-Zucker, Eier, Zitronensaft und Stärke unterrühren.

Mandeln hacken und, bis auf 2 EL, mit 125 g Mehl, 75 g Butter, 75 g Zucker und 1 Prise Salz zu Streuseln verkneten. Mürbeteig auf etwas Mehl rund (ca. 35 cm O) ausrollen. In eine gefettete, bemehlte Springform (26 cm O) legen. Creme daraufgeben. Pfirsiche, bis auf 1-2 Stück, mit der Schnittfläche nach unten auf die Vanillecreme legen.

Erst Käsemasse, dann Streusel daraufgeben. Bei 180 °C (Umluft: 160 °C) 45-50 Minuten backen. Rest Pfirsiche pürieren. Sahne steif schlagen. Kuchen mit Sahnetuffs, Fruchtpüree, Mandeln und Puderzucker verzieren.

**Mengenangabe:** 1 Backblech

**Wartezeit** ca. 1 Stunde.

**Zubereitungszeit** ca. 1 1/2 Stunden.

**Pro Stück ca.:** 450 kcal; E 9 g, F 47 g

### 11.37 Pfirsich-Knusperkuchen

100 g weiche Butter

100 g Zucker

2 Eier

150 g Mehl

1 TL Backpulver

4 EL Milch

900 g Pfirsiche

200 g Schoko-Mandel-Konfekt

(z. B. Choco Crossies)

700 g Sahne

2 Pkg. Sahnefestiger

2 Pkg. Vanillinzucker

5 EL geröstete Mandelblättchen

Ofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. Butter und Zucker schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, abwechselnd mit Milch unterrühren. Teig in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) füllen, glatt streichen und ca. 20 Minuten backen. Pfirsiche überbrühen, abschrecken, häuten und entsteinen. 4 Fruchthälften in Spalten schneiden, übrige würfeln. Konfekt grob hacken. 450 g Sahne mit Festiger und Vanillinzucker steif schlagen. Pfirsichwürfel und Konfekt, bis auf 1 EL, unterheben. Sahne auf den Boden streichen. Ca. 30 Minuten kalt stellen. Rest Sahne steif schlagen. Kuchenrand damit dünn einstreichen, Mandeln andrücken. Übrige Sahne als Tuffs auf den Kuchen spritzen. Mit Pfirsichspalten und restlichem Konfekt verzieren.

**Mengenangabe:** 12 STÜCKE

**Arbeitszeit:** ca. 35 Min.

**Backen:** ca. 20 Min.

**Kühlen:** ca. 30 Min.

**pro Stück: ca.:** 470 kcal; E 8 g, F 35 g, KH 32 g

### 11.38 Pfirsich-Kuchen

#### *HEFETEIG*

300 g Mehl (Weißmehl oder z.B. 100 g Hirsemehl und 200 g feines Dinkelmehl)  
1 EL Kakao und  
4 EL Schokoladepulver oder  
100 g dunkle Schokolade, an der Bircher-  
raffel gerieben  
1/2 TL Salz  
75 g Zucker  
50 g Margarine oder Butter in Stücken,

weich

1 Ei  
2 1/2 dl Milch  
1/2 Hefewürfel (20 g)

#### *BELAG*

800 g entsteinte Pfirsiche, gewürfelt

#### *NUSS-STREUSEL*

75 g Margarine oder Butter  
75 g Zucker  
75 g Mehl  
75 g Baum- oder Pecannüsse, gemahlen

Hefeteig: Mehl, Kakao und Schokoladepulver bzw. geraspelte Schokolade, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Margarine oder Butter, Ei und die mit der Milch angerührte Hefe aufs Mal zugeben, erst jetzt mischen, mit den Knethaken des Rührgerätes 3-4 Minuten kneten. Teig ins gefettete, bemehlte Blech gießen, verteilen, zugedeckt bei Raumtemperatur knapp bis unter den Blechrand aufgehen lassen.

Belag: Pfirsichwürfel auf dem Teig verteilen.

Streusel: Alle Zutaten verreiben, bis die Masse in Klümpchen zusammenhält, über die Früchte verteilen. Backen: 40-45 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

**Mengenangabe:** 1 Backblech von 30 X 33 cm

### 11.39 Pfirsich-Mandel-Biskuit

1 kg Pfirsiche  
100 g Puderzucker  
2 EL brauner Rum  
200 g Butter

200 g Zucker  
250 g Mehl  
1 Zitrone  
4 Eier

Pfirsiche mit kochend heißem Wasser überbrühen, häuten vierteln und entsteinen. Mit 50 g Puderzucker betreuen und mit 1 EL Rum beträufeln. Ziehen lassen.

Butter und Zucker schaumig rühren. Nach und nach unter ständigem Rühren Mehl, Zitronensaft und Schale, Rum und Eier zufügen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen

Pfirsiche mit der Schnittfläche nach unten auf dem Teig verteilen. Mit Mandelstiften bestreuen. Kuchen ca. 35 Min. backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzuckerrest bestreuen.

### 11.40 Pfirsich-Mandel-Torte

*Für den Biskuit:*

4 Eier

125 g Zucker

1 Pkg. Vanillinzucker

50 g Speisestärke

75 g Mehl

1 gestr. TL Backpulver

*Für die Füllung:*

1 l Sahne

4 Pkg. Vanillinzucker

4 Pkg. Sahnefestiger

2 Dos. Pfirsichhälften (à 850 g incl. Saft)

*Für die Dekoration:*

300 g gehobelte Mandeln

1-2 EL Butter

120 g Zucker, ca.

Zuerst die Mandeln rösten, denn sie brauchen lange, bis sie ausgekühlt sind. Dafür die Butter in einer großen (am besten beschichteten) Pfanne schmelzen und die Hälfte des Zuckers dazugießen. Die Mandeln darauf geben und den restlichen Zucker auf den Mandeln verteilen. Die Mandeln bei mittlerer bis starker Hitze unter ständigem Rühren bräunen. Wenn sie genügend Farbe angenommen haben, die gebräunten Mandeln sofort auf einen kalten gebutterten Teller umfüllen, damit sie nicht verbrennen. (Wenn man den Teller nicht einfettet, bleiben die Mandeln daran kleben).

Für den Biskuit die Eier mit Zucker und Vanillinzucker so lange rühren, bis eine cremige, weißliche Masse entstanden ist. Das Mehl mit Speisestärke und Backpulver vermischen, darüber sieben und mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform (28 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und den Teig in die Form gießen. Ca. 25 bis 30 Minuten backen, anschließend das Backpapier abziehen und den Biskuit auf einem Tortengitter auskühlen lassen. Danach den Tortenboden zweimal durchschneiden, so dass drei etwa gleich dicke Lagen entstehen. Die Pfirsiche in einem Sieb gut abtropfen lassen (den Saft anderweitig verwenden) und dann in Spalten schneiden. Die Sahne mit dem Vanillinzucker und dem Sahnefestiger steif schlagen. Die unterste Biskuitlage dünn mit Sahne bestreichen und die Hälfte der Pfirsichspalten gleichmäßig darauf verteilen. Wenig Sahne (ca. 4-5 EL) darüber streichen und den zweiten Boden auflegen. Dann ebenso verfahren wie mit dem ersten Boden. Zum Schluss den oberste Boden darauf setzen und die Torte oben und an den Seiten gleichmäßig mit Sahne einstreichen. Die gebräunten und inzwischen erkalteten Mandeln auf die Oberfläche schichten. Ein paar einzelne Mandeln als Dekoration auf die Seite der Torte setzen.

### 11.41 Pfirsich-Maracuja-Schmetterlingstorte

<i>Buttermürbteig für den unteren Tortenboden</i>	<i>Füllung</i>
50 g Puderzucker	1 EL Pfirsichmarmelade
150 g Mehl	1 Dos. Pfirsiche
100 g Butter	200 g Maracujasaft
Salz /Vanille	1 TL Puddingpulver
<i>Dunkler Wienerboden</i>	2 Eigelbe
3 Eier	5 Blatt Gelatine
75 g Zucker	800 g Sahne geschlagen
2 g Salz	50 g Zucker
20 g Wasser	<i>Maracujasaftspiegel</i>
50 g Mehl	200 g Maracujasaft
40 g Weizenstärke	1/2 Pkg. Vanillecreme-Instant (oder Saftbinder)
10 g Kakao	1 Blatt Gelatine
25 g Butter (flüssig)	

Buttermürbteig für den unteren Tortenboden: Alle Zutaten miteinander verkneten. Den Teig kaltstellen, dann ausrollen und Tortenboden ausstechen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa Minuten abbacken.

Dunkler Wienerboden: Eiermasse über dem Wasserbad warm schlagen, Wasser einträufeln, vom Herd nehmen und zehn Minuten lang kalt schlagen. Anschließend Mehl, Kakao, Weizenstärke und zuletzt die warme flüssige Butter einmellieren. In eine Springform (Durchmesser 26 cm) geben und im vorgeheizten Backofen bei 170-180 Grad etwa 25 Minuten backen.

Zusammensetzen: Mürbteigboden mit Pfirsichmarmelade abstreichen. Den Biskuitboden einmal quer durchschneiden. Die obere Biskuitscheibe in eine runde flache Schüssel (nicht größer als 26 cm) einlegen. Den unteren Boden auf den Mürbteigboden legen. Maracujasaft mit Eigelb und Speisestärke zu einer Creme kochen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Die Creme abkühlen lassen und dann die Sahne unterheben. Die Hälfte der Sahnecreme mit den Pfirsichstücken versetzen und in die mit dem Biskuitboden ausgelegte Schüssel füllen. Nachdem diese Sahne etwas angezogen ist, Schüssel umgekehrt auf den vorbereiteten Boden stürzen, damit eine Kuppel entsteht. Das Ganze mit einem Tortenring umstellen und die Restsahne einfüllen. Die Torte kalt stellen.

Maracujasaftspiegel: Den Maracujasaft mit dem Cremepulver verrühren und mit der aufgelösten Gelatine versetzen, dann auf die Torte fließen lassen und diese kalt stellen. Für den Schmetterling die Torte einmal halb durchschneiden. Dann die Tortenhälften auf einer vorbereiteten Platte an den runden Seiten wieder zusammensetzen. So entsteht die Grundform eines Schmetterlings. Den Körper formen sie mit einer Schokoladen überzogenen Banane in der Mitte aufgelegt. Dekorieren Sie den Schmetterling nach Belieben mit gemischtem Obst!

## 11.42 Pfirsich-Maracuja-Torte

2 Eier	1 groß. Dose Pfirsiche (à 820 g)
50 g Zucker	500 ml Sahne
1 Pkg. Vanillinzucker	2 Pkg. Sahnesteif
50 g Mehl	50 g Zucker
50 g Speisestärke	2 Pkg. Vanille-Soßenpulver Instant
1/2 TL Backpulver	250 ml Maracujasaft
3 EL warmes Wasser	

Für den Biskuitteig zuerst Eigelb und Eiweiß voneinander trennen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Eigelb mit dem Wasser verschlagen (Mixer), dann Zucker und Vanillinzucker dazugeben und schlagen, bis eine glatte Masse entstanden ist. Danach den Eischnee steif schlagen und mit Mehl und Speisestärke mit dem Schneebesen vorsichtig unterziehen. Den Biskuitteig in eine gefettete und mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Durchmesser) geben. Ca. 20 Minuten backen. Den Boden aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

Dann die Pfirsiche abtropfen lassen und in Spalten schneiden. Die Sahne mit Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Den Biskuitboden auf eine Tortenplatte setzen und einen Tortenring darum spannen. Nun die Pfirsichspalten auf dem Boden verteilen. Darüber die ganze Sahne streichen.

Anschließend das Soßenpulver mit einem Schneebesen mit dem Maracujasaft verrühren und über die Sahne gießen. Die Torte für ein bis zwei Stunden in den Kühlschrank stellen, damit sie etwas durchzieht und die Maracujasoße etwas fester werden kann. (Ganz fest wird sie allerdings nicht, sie soll beim Anschneiden etwas an den Tortenstücken herunterlaufen.)

### 11.43 Pfirsich-Maracuja-Torte 'Sommertraum'

<i>Biskuit:</i>	0.5 l Maracujasaft
3 Eier	500 ml Sahne
1 Pkg. Vanillezucker	2 Pkg. Vanillezucker
120 g Mehl	2 Pkg. Sahnesteif
1 TL Backpulver	1 Pkg. Maracuja-Puddingpulver
100 g Zucker	(am besten geeignet sind kalt gerührte Cremes,
<i>Füllung:</i>	die mit Saft oder Wasser und Joghurt zubereitet werden)
1 groß. Dose Pfirsiche (Abtropfgewicht 750 bis 800 g)	150 g Naturjoghurt (1,5% Fett)
2 Pkg. Tortenguss (rot)	2-3 Pfirsiche oder Nektarinen

Für den Biskuit Eier aufschlagen und mit Zucker schaumig rühren, dann die anderen Zutaten dazu geben und in eine Springform (28 cm Durchmesser) füllen. 25 Minuten bei 180 Grad im Umluftofen backen. Den ausgekühlten Boden mit den abgetropften, klein geschnittenen Pfirsichen belegen. Darauf dann den heißen Tortenguss geben, der



mit Maracuja-Saft zubereitet wurde. Wenn alles ausgekühlt ist, die Sahne mit Sahnesteif schlagen (etwas davon für die Dekoration zurückhalten) und auf den kalten Kuchen geben. Jetzt die Creme nach Packungsanweisung zubereiten (allerdings mit Pfirsichsaft und Joghurt) und auf die Sahneschicht geben. Sobald die Creme fest ist, mit Sahnetupfern und Nektarinen-Stückchen garnieren.

### 11.44 Pfirsich-Papaya-Torte

#### *Teig:*

220 g Mehl  
110 g Butter  
50 g Puderzucker  
1 Eigelb  
1 Msp. Salz

#### *Creme:*

1/4 l Milch  
30 g Zucker  
3 Eigelb  
30 g Speisestärke

1/2 Limette, Saft von  
3 Eiweiß  
3 EL Zucker  
50 g Puderzucker

#### *Belag:*

2 Pfirsiche  
1 Papaya  
1 Maracuja  
1 Pkg. heller Tortenguss  
Pfefferminzeblättchen  
Puderzucker

Alle Zutaten auf einmal mit dem Handrührgerät zusammenkneten. Den Teig ca. 30 Min. ruhen lassen. Den Teig ausrollen, die Springform (26 cm Ø) damit auslegen und dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Mit einer Gabel mehrmals in den Teigboden stechen, backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 20 - 25 Minuten  
Den Mürbeteigboden aus der Form lösen. Für die Creme die Hälfte der Milch mit Zucker aufkochen. Restliche Milch, Eigelb und Speisestärke verrühren, in die kochende Milch gießen, unter ständigem Rühren einige Male aufwallen lassen. Den Limettensaft unterrühren. Parallel zur Vanillecreme Eiweiß mit Zucker zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee und Puderzucker unter die heiße Vanillecreme heben. Die heiße Vanillecreme auf den gebackenen Mürbeteigboden in der Form geben und die Oberfläche glattstreichen. Die Form abdecken und solange kühlen, bis die Creme fest geworden ist. Für den Belag die Pfirsiche einritzen, kurz in kochendem Wasser blanchieren, die Haut abziehen. Pfirsiche halbieren, den Stein entfernen und in ganz feine Spalten schneiden. Papaya schälen, längs halbieren, die Kerne entfernen und in feine Spalten schneiden. Maracuja quer halbieren, mit einem Teelöffel die Kerne herausheben und in ein kleines Sieb geben, dabei den Saft auffangen. Die Pfirsichspalten im Wechsel mit den Papayaspalten dachziegelartig auf der Tortenoberfläche anordnen. Die Maracujakerne darüber verteilen. Laut Angaben des Herstellers den Tortenguss herstellen und dabei den abgetropften Maracujasaft verwenden. Den Tortenguss über dem Obstbelag dünn verteilen. Die Pfefferminzeblättchen auf der Torte verteilen und mit Puderzucker dünn besieben.

**Mengenangabe:** 16 Stücke

### 11.45 Pfirsich-Plunder

#### *Plunderteig*

250 g Mehl  
 1/2 TL Salz  
 3 EL Zucker  
 1/2 Würfel Hefe (ca. 20 g)  
 50 g Butter, weich  
 1 dl Milch  
 1 Ei, verklopft

100 g Butter, kalt, in dünnen Scheiben

#### *Belag*

200 g Himbeeren  
 12 Meringue-Schalen (ca. 60 g), zerbröckelt  
 4 weißfleischige Pfirsiche oder Nektarinen, halbiert, entsteint, in feinen Schnitzen

Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen. Butter, Milch und Ei darunter mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Teig auf wenig Mehl rechteckig ca. 1 cm dick auswallen. Butterscheiben gleichmäßig auf eine Hälfte des Teiges verteilen, dabei auf allen 3 Seiten einen ca. 1 cm breiten Band frei lassen, kurz stehen lassen, bis die Butter weich ist, dann mit einem Spachtel gleichmäßig verstreichen. Die andere Teighälfte darüber schlagen, Bänder gut andrücken.

Teig nochmals rechteckig auswallen. Breitseiten bis zur Mitte einschlagen.

Eine Hälfte so auf die andere legen, dass 4 Teiglagen übereinander liegen. Zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen. Danach Teig nochmals rechteckig ca. 1 cm dick auswallen und nochmals so falten, dass 4 Lagen übereinander liegen. Zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

Formen: Teig halbieren, eine Hälfte zugedeckt kühl stellen, die andere ca. 4 mm dick auswallen. In 4 ca. 12cm große Quadrate schneiden, auf einen mit Backpapier belegten Blechrücken legen. Teig diagonal halbieren. Nochmals ca. 20 Min. bei Raumtemperatur aufgehen lassen. Mit der anderen Hälfte gleich verfahren.

Belag: Himbeeren pürieren, durch ein Sieb streichen. Teigstücke damit bestreichen, dabei ringsum einen ca. 1/2 cm breiten Rand frei lassen. Die Hälfte der Meringue darauf verteilen, Pfirsichschnitze darauf legen, restliche Meringue darauf verteilen.

Backen: nacheinander je ca. 17 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens (im Heiß-/Umluftofen alle 16 Pfirsich-Plunder gleichzeitig backen). Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

**Mengenangabe:** 16 Stück

**Backen:** ca. 17 Min.

**Kühl stellen:** ca. 3 Std.

**Aufgehen lassen:** ca. 80 Min.

**Vor- und zubereiten:** ca. 1 1/2 Std.

**Pro Stück:** 167 kcal / 699 kJ; E 3 g, F 9 g, KH 19 g

**11.46 Pfirsich-Puddingcreme-Torte**

<i>Für den Biskuitboden</i>	1 Pkg. Vanillepuddingpulver
3 Eiweiß	200 ml Pfirsichsaft
3 Eigelb	50 g Zucker
90 g Zucker	250 g Magerquark
60 g Mehl	1 TL Speisestärke
40 g Speisestärke	250 ml Milch
<i>Für Creme und Verzierung</i>	60 g Erdbeerkonfitüre
500 g Pfirsiche	18 Katzensungenkekse
	100 ml Sahne

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Eiweiß steif schlagen. Eigelbe mit 3 EL heißem Wasser, Zucker schaumig schlagen. Eischnee daraufsetzen, mit Mehl und Speisestärke unterziehen. Masse in eine am Boden gefettete Springform (Ø 26 cm) füllen und im Ofen ca. 25 Min. backen. Herausnehmen, auskühlen lassen und den Biskuit einmal waagrecht halbieren.

Pfirsiche häuten, halbieren, entsteinen und mit 5 EL Wasser ca. 5 Min. dünsten. Abtropfen lassen. Früchte bis auf 1 Hälfte fein würfeln. Hälfte Puddingpulver mit 2 EL Pfirsichsaft verrühren. Den übrigen Saft mit 30 g Zucker aufkochen und mit dem angerührten Puddingpulver andicken. Kalt rühren. Quark unterziehen.

Übriges Puddingpulver mit Stärke und 2 EL Milch glattrühren. Übrige Milch mit 20 g Zucker aufkochen und mit dem angerührten Puddingpulver andicken. Kalt rühren, mit Pfirsichwürfeln unter den Quark ziehen.

Einen Boden mit Konfitüre bestreichen und mit einem Tortenring umstellen. Hälfte Creme aufstreichen, mit zweitem Boden bedecken, übrige Creme aufstreichen. Die Torte ca. 4 Std. kühlen.

Tortenring lösen. Katzensungenkekse an den Tortenrand drücken. Die Sahne steif schlagen. Übrige Pfirsichhälfte in Spalten teilen. Torte mit Sahne, Pfirsichspalten und nach Wunsch mit Erdbeeren verzieren.

**Mengenangabe:** 12 Stücke

**Kühlen** ca. 4 Std.

**Backen** ca. 25 Min.

**Vorbereiten** ca. 55 Min.

**pro Stück ca.:** 250 kcal; E 7 g, F 6 g, KH 41 g

**11.47 Pfirsich-Quark-Torte**

<i>Für den Biskuitboden</i>	40 g Mehl
2 Eier	40 g gemahlene Mandeln
60 g Zucker	4 EL Pfirsichsaft

<i>Für Creme und Verzierung</i>	500 g Magerquark
10 Blatt Gelatine	150 g Vanillejoghurt
500 g Pfirsiche	300 ml Sahne
50 g Zucker	1 Pkg. Vanillezucker

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelbe mit 2 EL heißem Wasser schaumig schlagen, den Zucker dabei einrieseln lassen. Eischnee daraufsetzen. Mehl mit Mandeln daraufgeben und alles unterziehen.

Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) füllen und im Ofen ca. 25 Min. backen. Herausnehmen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Biskuit auf eine Tortenplatte setzen, mit Pfirsichsaft beträufeln und mit Tortenring umstellen.

Die Gelatine einweichen. 250 g Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, halbieren und entsteinen. Fruchtfleisch in 3 EL Wasser ca. 5 Min. dünsten, dann mit Zucker pürieren. Gelatine ausdrücken und im noch warmen Püree auflösen. Sobald die Masse geliert, Quark mit Vanillejoghurt verrühren und unterziehen. Sahne steif schlagen und unterheben. Quarkcreme auf den Biskuitboden streichen und die Torte ca. 4 Std. kühl stellen.

Den Tortenring lösen. Übrige Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen und in schmale Spalten schneiden. Mit 2 EL Wasser kurz dünsten. Früchte abtropfen lassen und mit Vanillezucker bestreuen. Torte mit Pfirsichspalten und nach Wunsch mit Minze verzieren.

**Mengenangabe:** 12 Stücke

**Kühlen** ca. 4 Std.

**Backen** ca. 25 Min.

**Vorbereiten** ca. 50 Min.

**pro Stück ca.:** 230 kcal; E 11 g, F 11 g, KH 22 g

### 11.48 Pfirsich-Sahne-Torte

<i>Für den Teig:</i>	4 EL Milch
100 g weiche Butter	<i>Für Sahneüberzug und Verzierung:</i>
1 Prise Salz	1 Dos. Pfirsiche (850 g)
100 g Zucker	200 g 'Choco Crossies' von Nestlé
1 Pkg. Vanillinzucker	50 g Mandelstifte
2 Eier	875 ml Sahne
150 g Mehl	2 Pkg. Vanillinzucker
1 TL Backpulver	2 Pkg. Sahnesteif

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen. Butter, Salz, Zucker, 1 Pkg. Vanillinzucker cremig rühren. Nacheinander die Eier unterziehen. Mehl mit Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch einrühren. Teig in die Form füllen, ca. 20 Min. backen.

Pfirsiche abtropfen lassen. Einige 'Choco Crossies' beiseite legen, Rest hacken. Mandelstifte ohne Fettzugabe goldbraun rösten. Die Hälfte der Pfirsiche würfeln, übrige Früchte in Spalten schneiden. 500 ml Sahne steif schlagen, dabei langsam 2 Pck. Vanillinzucker und das Sahnesteif einrieseln lassen.

Obstwürfel, gehackte Crossies unter die Sahne heben, auf den Tortenboden streichen. 30 Min. kühlen. Torte aus der Form lösen, übrige Sahne steif schlagen, 2/3 davon aufstreichen. Rest in einen Spritzbeutel füllen, in Tuffs aufspritzen. Torte mit Pfirsichspalten, ganzen Crossies, Mandelstiften garnieren.

**Mengenangabe:** 16 Stücke

**Kühlen** ca.30 Min.

**Backen** ca. 20 Min.

**Zubereitung** ca. 40 Min.

**pro Person:** 420 kcal; E 5 g, F 28 g, KH 31 g

### 11.49 Pfirsich-Schnitten

1 rechteckig ausgewallter Blätterteig (ca. 42x25 cm)	4 Tropfen Bittermandel-Aroma
5 kleinere Pfirsiche, halbiert, entsteint	10 geschälte Mandeln
180 g Creme fraîche	wenig Butter oder Margarine, flüssig, abgekühlt
200 g geschälte Mandeln, fein gemahlen	Puderzucker zum Bestäuben
100 g Zucker	

Teig der Länge nach halbieren, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, kühl stellen. Pfirsichhälften unten flach schneiden. Creme fraîche, Mandeln, Zucker und Bittermandel-Aroma verrühren. Je 1 TL in die Pfirsiche geben, je 1 Mandel darauf legen. Teigstreifen mit der restlichen Mandelmasse bestreichen, ringsum ca. 2 cm Rand frei lassen. Teigränder auf die Mandelmasse umschlagen, leicht andrücken. Pfirsiche in die Mitte der Teigstreifen setzen. Teigränder mit der Butter oder Margarine bestreichen.

**BACKEN:** Ca. 30 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, in Schnitten schneiden, mit Puderzucker bestäuben.

**Mengenangabe:** 10 Stück

**Vor- und zubereiten:** ca. 20 Min.

**Backen:** ca. 30 Min.

### 11.50 Pfirsich-Wacholder-Streusel-Torte

*karamellisierte Pumpernickel*

100 g zerbröselter Pumpernickel

2-3 EL Puderzucker, ca.

*Pumpernickel-Boden*

225 g Butter

90 g Zucker

1 Eigelb (Größe M)	1 EL Saftstopp
1 Msp. Salz	<i>Wacholder-Streusel</i>
Etwas Vanillearoma	110 g Zucker
250 g Weizenmehl	110 g Butter
30 g Kartoffelstärke	1 Eigelb (Größe M)
100 g karamellisierter Pumpernickel (s. o.!)	1 Prise Salz
<i>Pfirsichbelag</i>	Etwas Vanille- und Zitronenaroma
8 Pfirsiche (oder 16 Pfirsichhälften aus der Dose)	1 EL Wacholderbeeren, fein gemahlen (z.B. in der Kaffeemühle)
1/2 EL Butter	150 g Weizenmehl
3 EL Zucker	

**Karamellisierter Pumpernickel:** Den zerbröselten Pumpernickel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streuen. Den Puderzucker darüberstäuben und im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze auf mittlerer Schiene nach Sicht ca. 10 bis 15 Minuten karamellisieren. Anschließend mit dem Küchenmixer zerkleinern und auskühlen lassen.

**Pumpernickel-Boden:** Butter mit Zucker, Eigelb und Gewürzen cremig aufschlagen. Mehl und Kartoffelstärke mischen, sieben und unter die Buttermasse heben. Die Teigmasse in eine gefettete und bemehlte Springform mit Boden einfüllen und glattstreichen. Den karamellisierten Pumpernickel darüber streuen.

**Pfirsichbelag:** Die Haut der Pfirsiche am unteren Ende kreuzweise einschneiden, in kochendem Wasser ca. zwei Minuten brühen, herausnehmen, unter kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Die Pfirsiche halbieren, entsteinen und in etwa drei Zentimeter große Würfel schneiden. Zucker in einer Teflonpfanne auflösen, leicht anbräunen, die Butter dazugeben, die Pfirsichwürfel kurz darin karamellisieren und anschließend abkühlen lassen.

**Wacholder-Streusel:** Butter, Zucker, Eigelb und Gewürze glatt rühren. Wacholderbeeren in der Kaffeemühle fein mahlen und in der Pfanne leicht anrösten. Die abgekühlten Wacholderbeeren mit dem Mehl mischen, zusammen unter die Buttermasse geben, einmal durchkneten und mit den Händen zu Streusel bröseln.

**Fertigstellung:** Die Pfirsiche auf dem vorbereiteten Boden geben und mit dem Wacholder-Streusel bedecken. Die Torte im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei Ober- und Unterhitze ca. 45 Minuten backen. Danach aus dem Ring nehmen und mit Puderzucker bestäuben.

### 11.51 Pfirsichbiskuit

175 g Zucker	3 EL Rahmquark (ca. 50 g)
4 Eigelb	400 g Pfirsiche, geschält, entsteint, in 1 1/2 cm großen Würfeln
1 Zitrone, Schale und Saft	4 Eiweiß
1 EL Cointreau, nach Belieben	

1 Prise Salz	4 halbe Pfirsiche, fächerartig eingeschnitten
200 g Mehl	Apfel- oder Quittengelee, nach Belieben
1 TL Backpulver	Puderzucker

Den Springformboden mit Blechreinpapier belegen, den Rand einfetten und bemehlen. Zucker und Eigelb rühren, bis die Masse hell ist. Dann Schale und Saft der Zitrone, evtl. Cointreau, Rahmquark und Pfirsichwürfel druntermischen. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Eischnee und das mit dem Backpulver gesiebte Mehl lagenweise auf die gerührte Masse geben und mit dem Gummischaber vorsichtig drunterziehen. Sofort in die vorbereitete Form füllen.

Backen: Ca. 25 Minuten auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Dann die Pfirsichhälften auflegen und noch weitere 20 Minuten backen. Aus der Form lösen, evtl. die Früchte mit erwärmtem Apfel- oder Quittengelee bestreichen, auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

**Mengenangabe:** 1 Springform von 22 cm Durchmesser

## 11.52 Pfirsichcremetorte

<i>Für den Biskuitboden</i>	100 ml Pfirsichsaft
4 Eiweiß	500 g Joghurt
4 Eigelb	200 g Sauerrahm (20 %)
120 g Zucker	3 EL Zitronensaft
140 g Mehl	80 g Zucker
<i>Für Creme und Verzierung</i>	200 ml Sahne
500 g Pfirsiche	60 g Pfirsichkonfitüre
10 Blatt Gelatine	50 g geröstete Mandelblättchen

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Eiweiß steif schlagen. Eigelbe mit 3 EL heißem Wasser, Zucker schaumig schlagen. Eischnee, Mehl unterheben. Masse in eine am Boden gefettete Springform (a 26 cm) füllen, im Ofen ca. 30 Min. backen. Herausnehmen, auskühlen lassen, einmal waagrecht teilen.

Pfirsiche häuten, halbieren, entsteinen und mit 5 EL Wasser ca. 5 Min. dünsten. Abtropfen lassen. Früchte in Spalten schneiden. Die Gelatine im Pfirsichsaft einweichen. Joghurt, Sauerrahm, Zitronensaft und Zucker verrühren. Gelatine auflösen, unter die Creme rühren. Sobald sie geliert, Sahne steif schlagen, unterziehen.

Einen Boden mit einem Tortenring umstellen, dünn mit etwas Creme bestreichen und einige Pfirsichspalten auflegen. Hälfte Creme aufstreichen und zweiten Boden auflegen. Übrige Creme aufstreichen und mit restlichen Spalten belegen. Ca. 4 Std. kühlen. Tortenring lösen. Konfitüre erwärmen, auf die Torte träufeln, Tortenrand mit Mandeln verzieren.

**Mengenangabe:** ca. 12 Stücke

**Kühlen** ca. 4 Std.

**Backen** ca. 30 Min.

**Vorbereiten** ca. 45 Min.

**pro Stück ca.:** 310 kcal; E 9 g, F 14 g, KH 37 g

### 11.53 Pfirsichkuchen

#### *Teig*

300 g Mehl  
1/2 TL Salz  
75 g Zucker  
50 g Butter oder Margarine  
1 Ei  
250 ml lauwarme Milch  
1/2 Würfel Hefe (20 g)

1 EL Kakao

100 g Zartbitter-Schokolade (gerieben)

#### *Belag*

1 kg Pfirsiche

#### *Streusel*

75 g Butter oder Margarine  
75 g Mehl  
75 g gemahlene Hasel- oder Walnüsse

Alle Zutaten für den Hefeteig in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine 4 - 5 Minuten kneten.

Die Fettpfanne des Backofens fetten und leicht mit Mehl bestäuben. Den recht flüssigen Hefeteig darin verstreichen. Den Backofen 5 Minuten auf 50 C vorheizen, ausschalten, den Hefebleichkuchen darin 20 - 30 Min. aufgehen lassen. Pfirsiche überbrühen, abziehen, entsteinen, in Würfel schneiden, auf dem Teig verteilen. Für die Streusel alle Zutaten zwischen den Handflächen verreiben, bis die Masse in Klümpchen zusammenhält, dann über die Früchte streuen, backen. Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v. u. 160 - 180°, Umluftbackofen ca. 45 Minuten 85 g Eiweiß, 200 g Fett, 533 g Kohlenhydrate, 18405 kJ, 4391 kcal.

**Mengenangabe:** 1 Portion

**Zubereitungszeit** 100 Minuten

### 11.54 Pfirsichkuchen mit Brombeeren

50 g Butter  
6 Eier  
240 g Zucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
1 Bio-Zitrone, Schale u. Saft von  
125 g Mehl  
75 g Speisestärke

1 TL Backpulver  
2 Pkg. Sahnepuddingpulver  
750 ml Milch  
6 EL Kokoscremelikör  
600 g Pfirsiche  
350 g Brombeeren  
2 Pkg. klarer Tortenguss (ungezuckert)



Ofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. Butter schmelzen, abkühlen lassen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelbe, 120 g Zucker, Vanillinzucker, Schale, Saft dickcremig schlagen. Mehl, Stärke, Backpulver mischen, zu sieben, mit dem Eischnee unterziehen, Butter unterrühren. Auf mit Backpapier belegtem Blech ca. 20 Min. backen. Aus Puddingpulver, 70 g Zucker, Milch Pudding kochen. Unter gelegentlichem Rühren auskühlen lassen. Likör unterrühren. Auf ausgekühlten Boden streichen. Inzwischen Pfirsiche überbrühen, abschrecken, häuten und entsteinen. In Spalten schneiden. Beeren verlesen. Obst auf der Creme verteilen. Aus Gusspulver, Rest Zucker, 500 ml Wasser Tortenguss zubereiten. Obst damit überziehen, erstarren lassen.

**Mengenangabe:** 12 STÜCKE

**Arbeitszeit:** ca. 35 Min.

**Backen:** ca. 20 Min.

**pro Stück: ca.:** 330 kcal; E 9 g, F 9 g, KH 49 g

### 11.55 Pfirsichkuchen mit Haube

250 g Mehl	2 Dos. Pfirsichhälften (Abtropfgewicht je
1 Ei	480 g)
225 g Zucker	250 g Schwarzbrot
1 Pkg. Zitronenaroma	50 g Mandelblättchen
175 g Butter	1/2 TL Zimt
2 EL Semmelbrösel	1 EL Puderzucker

Das Mehl sieben, dann mit Ei, 150 g Zucker, Zitronenaroma sowie der Butter in Flöckchen rasch verkneten. In Folie gewickelt ca. 60 Min. kühl stellen.

Eine gefettete Springform (Ø 26 cm) mit den Semmelbröseln ausstreuen. Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Springform damit auskleiden.

Pfirsiche abtropfen lassen, in schmale Spalten schneiden und auf den Teig legen. Schwarzbrot fein zerkrümeln und mit Mandelblättchen, Zimt und übrigem Zucker mischen. Auf den Pfirsichen verteilen, glatt streichen und den Kuchen im Ofen ca. 45 Min. backen. Aus der Form lösen, auf einem Kuchengitter erkalten lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren. Dazu passt Sahne.

**Mengenangabe:** 12 Stücke

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Min.

**pro Stück:** 395 kcal; E 6 g, F 15 g, KH 58 g

### 11.56 Pfirsichtarte

100 g Dinkel oder Weizen, fein gemahlen	1 TL Butter
60 g Sahne saure	20 g Mandelblättchen oder -stifte
60 g Butter kalte	1 EL Zuckerrohrgranulat
2 Pfirsiche große	<i>Für die Form:</i>
2 EL Aprikosen- oder Quittengelee	ungehärtetes Kokosfett oder Butter

1. Das Mehl mit der sauren Sahne leicht verrühren. Die Butter in Stückchen darauf setzen und alles zügig zu einem Teig verkneten (die Butter kann noch in kleinen Stückchen sichtbar sein!). Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt etwa 45 Minuten kühl stellen.
  2. Inzwischen die Pfirsiche waschen und in schmale Schnitze schneiden. Die Form fetten. Den Teig hineingeben und mit den Fingern zu einem dünnen Boden ausdrücken.
  3. Den Backofen auf 190° vorheizen. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Pfirsiche kreisförmig auf den Boden legen.
  4. Den Kuchen im Backofen (Mitte) 30 - 35 Minuten backen.
  5. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen. Das Gelee auf die Pfirsiche streichen.
  6. In einer Pfanne die Butter schmelzen lassen und die Mandeln darin goldbraun rösten. Das Granulat darüber streuen und gerade zerfließen lassen. Die Mandelmischung sofort über den Kuchen verteilen.
- Schmeckt auch als Dessert gut.

**Mengenangabe:** 1 Springform von 26 cm Durchmesser:

**Zubereitungszeit** 30 Minuten

**Kühlzeit** 45 Minuten

**Backzeit** 35 Minuten

410 kJ

### 11.57 Pfirsichtarte mit Mascarpone

1 Mürbteig	60 g Zucker
5 Pfirsiche	60 g geröstete Mandelblättchen
250 g Mascarpone	

- Einen Mürbteig herstellen und ausrollen, ein bisschen größer als für andere Obstkuchen. Vorsichtig auf Backpapier oder in eine Antihftbackform legen. Pfirsiche in Scheiben schneiden. Mascarpone, Zucker und geröstete Mandelblättchen verrühren und unter die Pfirsiche heben. Füllung in die Teigmitte geben, die Teigränder locker zur Mitte umschlagen und leicht an die Füllung drücken. Dabei in der Mitte ein Loch lassen (ca. 10 bis 12 Zentimeter groß). Bei 200 Grad rund 20 Minuten backen.

**Mengenangabe:** 6 Portionen

**11.58 Pfirsichtarte mit Schokostreuseln**

etwas + 225 g Butter/ Margarine	Salz
1 kg reife Pfirsiche	1 Msp. Backpulver
400 g + etwas Mehl	1 Ei (Gr. M)
175 g Zucker	2 EL Paniermehl
1 Pkg. Vanillin-Zucker	50 g Raspel-Schokolade (z. B. Zartbitter)

Springblech (30 cm Ø) oder Springform (28 cm Ø) fetten. Pfirsiche kreuzweise einritzen. Mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Pfirsiche halbieren und entsteinen.

400 g Mehl, Zucker, Vanillin-Zucker, 1 Prise Salz und Backpulver in einer Schüssel mischen. Ei und 225 g Fett in Flöckchen zufügen. Erst mit dem Handrührgerät und dann kurz mit den Händen zu Streuseln verkneten.

Knapp 2/3 Teig als Boden ins O Springblech geben und mit den Händen andrücken. Paniermehl daraufstreuen. Pfirsiche mit der Schnittfläche nach unten darauflegen.

Schokolade und Rest Streusel mischen, auf die Pfirsiche streuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) auf der untersten Schiene (Gas: s. Herdhersteller) ca. 45 Minuten backen. Auskühlen lassen. Dazu schmeckt Vanilleeis.

Tipp: Statt Raspel-Schokolade können Sie die gleiche Menge Krokant, Pinienkerne, gehackte Nüsse oder Kokosraspel unter die Streusel kneten.

**Mengenangabe:** 12 Stücke

**Backzeit** ca. 45 Min.

**Zubereitungszeit** ca. 25 Min.

**pro Stück ca.:** 390 kcal; E 5 g, F 18 g, KH 49 g

**11.59 Pfirsichtorte**

1 fertiger Biskuitboden (ca. 200 g)	2 Dos. Pfirsichhälften (je 470 g Abtropfgewicht)
2 -3 EL Aprikosenkonfitüre	
8 Blatt helle Gelatine	1/2 Becher (100 g) Schlagsahne f. den Rand
2 Becher (je 500 g) Joghurt ohne Zusätze	50 g gehackte Pistazien z. Bestreuen
2 EL Zitronensaft (20 g)	

Biskuitboden mit Konfitüre bestreichen, in eine Springform legen, den Rand schließen. Die Gelatine nach Anweisung einweichen und auflösen. Joghurt mit dem Zitronensaft glattrühren, ein paar Löffel davon in die Gelatine rühren, diese Masse dann gleichmäßig unter den Joghurt mischen. Die Pfirsichhälften gut abtropfen lassen, auf dem Biskuitboden verteilen. Die Joghurtmasse darübergeben, glattstreichen. Torte einige Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Sahne steif schlagen. Den Rand der Torte mit einem spitzen Messer vorsichtig von der Form lösen. Mit Sahne und Pistazien dekorativ garnieren.

**11.60 Pfirsichtorte**

120 g Butter oder Margarine  
 60 g Zucker  
 180 g Mehl  
 30 g Maizena  
 1 Eigelb  
 Kaltes Wasser  
 1 Prise Salz  
 Etwas abgeriebene Zitronenschale

*Für die Füllung*  
 4-5 groß. Pfirsiche, frisch  
 oder aus der Dose  
 2 Eier  
 90 g Zucker  
 1/4 l Milch  
 60 g feine Kuchen- oder Kekskrumen  
 z. B. von einfachen Butterkeks  
 60 g geriebene Mandeln.

Butter, Zucker und Gewürze cremig rühren, dann das Mehl, das Maizena, das Eigelb und, wenn es zu trocken ist, etwas Wasser zufügen.

Die Form ausfetten, den Teig ausrollen und die Form einschließlich Rand damit auslegen. Nun im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten vorbacken.

Die Pfirsiche halbieren, bei frischen die Haut abziehen, (dazu kurz in kochendes, dann in kaltes Wasser legen).

Für die Füllung die Eier mit dem Zucker cremig schlagen, Kuchenkrumen mit der heißgemachten Milch vermischen und etwas quellen lassen. Nun vermischt man vorsichtig die Eicremmasse mit der Milchmasse und gibt noch die geriebenen Mandeln hinzu.

Diese Masse wird auf den vorgebackenen Teig gegeben, darauf kommen die halbierten Pfirsiche, die während des Backens etwas einsinken.

Wieder in den Backofen geben, bis die Füllmasse gestockt ist, Stäbchenprobe machen.

Zum Servieren: Als Dessert heiß mit geschlagenem Rahm oder mit mildem Sahnequark.

**Mengenangabe:** 1 Torte

**Backofentemperatur:** 200° C, mittlere Schiene.

**Backzeit:** 45 Minuten,

**Vorbereitungszeit:** 15 Minuten.

**11.61 Pfirsichtorte***Teig*

125 g Butter  
 150 g Zucker  
 1 Prise Salz  
 1 Ei  
 1/2 EL Pfirsichlikör  
 150 g Mehl  
 200 g geschälte Mandeln, fein gemahlen,  
 davon 50 g beiseite gestellt

*Füllung*

2 Pfirsiche, entsteint (ergibt ca. 350 g), in  
 Stücken  
 2 EL Zucker  
 1 EL Zitronensaft  
 1/2 EL Pfirsichlikör  
 2 Eigelbe  
 4 EL Zucker  
 1 unbehandelte Zitrone, nur wenig abgerie-

bene Schale	4 EL Mehl
2 Eiweiße	beiseite gestellte gemahlene Mandeln
1 Prise Salz	

Butter in einer Schüssel weich rühren. Zucker, Salz, Ei und Likör darunter rühren, weiterrühren, bis die Masse hell ist. Mehl und Mandeln begeben, zu einem weichen Teig zusammenfügen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.

Formen: 2/3 des Teiges zu einer Kugel formen, etwas flach drücken. Direkt auf dem Springformboden rund auswallen. Den Boden mit einer Gabel dicht einstechen, ca. 15 Min. zugedeckt kühl stellen. Restlichen Teig für das Gitter zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel ca. 3 mm dick auswallen, zugedeckt kühl stellen.

Füllung: Pfirsichstücke, Zucker, Zitronensaft und Likör in einer Pfanne mischen, aufkochen, Hitze reduzieren. Zugedeckt ca. 15 Min. weich köcheln, fein pürieren, auskühlen. In der Zwischenzeit den ausgewallten Teig in ca. 2 cm breite Streifen schneiden, zugedeckt kühl stellen.

Eigelbe und Zucker rühren, bis die Masse hell ist. Zitronenschale und ausgekühltes Pfirsichpüree begeben, kurz weiterrühren.

Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Lagenweise mit Mehl und Mandeln sorgfältig unter die Pfirsichmasse ziehen. Die Füllung auf dem Tortenboden verteilen, dabei einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen. Die vorbereiteten Teigstreifen gitterartig so über die Füllung legen, dass die Enden über dem Rand liegen. Teigenden dem Rand entlang abschneiden, Formenrand befestigen.

Backen: ca. 45 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, leicht abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Dazu passen: lauwarme Pfirsichschnitze.

**Mengenangabe:** 1 Springform von ca. 24 cm Ø, gefettet und bemehlt

**Backen:** ca. 45 Min.

**Kühl stellen:** ca. 1/4 Std.

**Vor- und zubereiten:** ca. 50 Min

**Pro Stück (1/8):** 540 kcal / 2258 kJ; E 11 g, F 31 g, KH 56 g

## 11.62 Pfirsichtorte mit Eierlikörsahne

8 Eier	600 ml Sahne
80 g Puderzucker	2 Pkg. Sahnesteif
160 g Zucker	1 Dos. Pfirsichhälften (500 g Abtropfgewicht)
1/2 TL Zimt	60 ml Eierlikör
100 g Mehl	2 EL geh. Pistazien
80 g Speisestärke	
40 g Kakaopulver	

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Eier trennen. Eiweiß mit Puderzucker steif schlagen.

Ei-gelbe, 100 g Zucker, Zimt und 6 EL Wasser dickschaumig rühren. Mehl, Stärke, Eischnee unterheben. Masse halbieren, unter Hälfte 20 g Kakao heben. Je in Springform (Ø 26 cm) geben. Ca. 35 Min. backen. Auskühlen. Je 1x waagrecht halbieren.

Sahne mit 40 g Zucker, Sahnesteif steif schlagen. 1/4 Sahne, Rest Kakao, Zucker verrühren, auf unteren dunklen Boden streichen. Oberen hellen Boden auflegen. Die Pfirsiche würfeln und, bis auf einige, unter 1/4 Sahne heben, auf Boden streichen. 2. dunklen Boden auflegen. 40 ml Likör unter Rest Sahne rühren. 1/3 auf Boden streichen. Hellen Boden auflegen. Torte mit 2/3 der restlichen Sahne einstreichen. Verzieren.

**Mengenangabe:** 12 Stücke

**Backen:** ca. 35 Minuten

**Zubereitungszeit:** ca. 60 Minuten

**pro Stück:** 420 kcal; E 9 g, F 22 g, KH 45 g

### 11.63 Pfirsichtorte mit Ricotta

4 Eier	1 Dos. Pfirsiche (850 ml)
125 g Zucker	500 g Ricotta
1 TL abger. Bio-Zitronenschale	4 EL Pfirsichlikör
75 g Mehl	2 Pkg. Vanillinzucker
75 g Speisestärke	600 g Sahne
1 TL Backpulver	4 EL Pfirsichkonfitüre
12 Bl. Gelatine	80 g geröstete Mandelblättchen

Ofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. Eier, 2 EL Wasser, Zucker aufschlagen, Schale, Mehl, Stärke, Backpulver dazugeben, unterheben, in ca. 25 Min. Biskuit daraus backen. Gelatine einweichen. Obst abtropfen lassen, Saft auffangen. Obst in Spalten teilen. Ricotta, Likör, Vanillinzucker verrühren. Gelatine ausdrücken, in 4 EL warmem Obstsaft auflösen, unterziehen, kühlen. Sahne steif schlagen und unterziehen, sobald die Creme zu gelieren beginnt. Ausgekühlten Biskuit waagrecht halbieren. Auf unteren Boden 2 EL Konfitüre streichen, Obst daraufgeben, bis auf einige Spalten. Mit 2/3 Creme bedecken, 2. Boden auflegen, Rest Konfitüre aufstreichen. Ca. 2 Std. kühlen. Torte mit Rest Creme rundherum einstreichen, Tuffs aufspritzen. Mit übrigen Obstspalten und Mandeln verzieren.

**Mengenangabe:** 12 STÜCKE

**Arbeitszeit:** ca. 50 Min.

**Backen:** ca. 25 Min.

**Kühlen:** ca. 2 Std.

**pro Stück ca.:** 450 kcal; E 12 g, F 26 g, KH 39 g

### 11.64 Pfirsichtorte mit Vanillesahne

<i>Für den Rührteig</i>	5 frische Pfirsiche oder 1 Dose (850 ml)
80 g Speisestärke	400 ml Sahne
1 TL Backpulver	2 Pkg. Sahnesteif
2 Pkg. Vanillezucker	2 Pkg. Vanillezucker
75 g Zucker	
2 Eier	<i>Für die Garnierung</i>
50 ml Keimöl	4 frische Pfirsiche
	2 Blatt weiße Gelatine
<i>Für die Sahne</i>	400 ml Pfirsichsaft, evtl.

Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Eine Springform (Ø 26 cm) fetten. Speisestärke, Backpulver, Vanillezucker, Zucker und Eier verrühren. Öl unterrühren. Den Teig in die Form streichen. Im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 15 Min. backen. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form lösen, auskühlen lassen.

Frische Pfirsiche heiß überbrühen, kalt abschrecken, häuten, entsteinen. Dosenobst abtropfen lassen, Saft auffangen und zum Garnieren verwenden. Früchte in Spalten teilen.

Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Tortenboden auf eine Platte setzen. Den Boden außen ringsum und in der Mitte mit einer Schicht Pfirsichspalten belegen, dabei den Zwischenraum mit Sahne füllen. Obst und Sahne sollten dabei eine Ebene bilden. Nun den Sahnering mit übrigen Pfirsichspalten belegen und den äußeren Fruchtring sowie die Mitte mit einer Schicht Sahne füllen. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel füllen und wie die Torte kalt stellen.

Für die Garnierung Pfirsiche heiß überbrühen, häuten, entsteinen. Bis auf 2 Pfirsichhälften die Früchte pürieren, dabei sollten 100 g Püree entstehen. Gelatine einweichen. Püree mit aufgefangenem bzw. zusätzlichem Pfirsichsaft in einem Topf leicht erwärmen. Gelatine ausdrücken, im Saft auflösen, etwas abkühlen lassen. Die Masse unregelmäßig auf der Tortenmitte verteilen. Übrige Sahne in Tuffs aufspritzen. Dann die restlichen Pfirsichhälften in Stücke schneiden und die Sahnetupfen damit garnieren.

**Mengenangabe:** 16 Stücke

**Zubereitungszeit:** ca. 40 Minuten

**pro Stück ca.:** 195 kcal; E 2 g, F 12 g, KH 20 g

## 11.65 Pfirsichtorte nach steirischer Art

<i>Baiserböden:</i>	4 Eier
5 Eiklar	2 Dotter
100 g Kristallzucker	200 g Staubzucker
120 g geriebene, geschälte Mandeln	200 g glattes Mehl
40 g glattes Mehl	1/2 Pkt. Vanillezucker
150 g Puderzucker	etwas geriebene Zitronenschale (unbehandelt)
<i>Tortenboden:</i>	1 Prise Salz
200 g Butter	

*Sirup:*

1/4 l Pfirsichlikör  
150 g Kristallzucker

*Buttercreme:*

150 g Butter  
50 g Staubzucker  
2 groß. Stamerl Pfirsichlikör  
1/2 Pkt. Vanillezucker

250 g gelbe Pfirsiche  
geröstete Mandelblättchen zum Bestreuen  
etwas geschlagenes Obers,  
etwas Kakaopulver und  
einige Pfirsichspalten zum  
Verzieren  
Backpapier für das Blech Butter und Mehl  
für die Form

Für die Baiserböden die Eiklar mit dem Kristallzucker zu steifem Schnee schlagen, dann die geriebenen Mandeln, das gesiebte Mehl und den gesiebten Puderzucker unterheben. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen; die Baisermasse in die Hälfte teilen und jeweils eine Hälfte in der Größe einer Tortenform auf die vorbereiteten Bleche streichen; im vorgeheizten Backrohr werden die Baiserböden nacheinander bei 180 Grad ca. 20 Minuten gebacken; noch heiß das Backpapier abziehen und die Böden auskühlen lassen.

Für den Sirup den Kristallzucker mit einem 1/8 l Wasser dicklich einkochen (ca. 10 Minuten), erkalten lassen und den Pfirsichlikör beifügen. Die Pfirsiche blanchieren, schälen, halbieren, entkernen und in dünne Spalten schneiden.

Für den Tortenboden die Butter auf Handwärme bringen, mit der Hälfte des gesiebten Staubzuckers, dem Salz, dem Vanillezucker und der geriebenen Zitronenschale sehr schaumig rühren; nach und nach 6 Dotter beifügen und nochmals schaumig rühren. 4 Eiklar mit dem restlichen gesiebten Staubzucker zu steifem Schnee schlagen und zugleich mit dem gesiebten Mehl unter den Butterabtrieb mengen. Eine Tortenform mit Butter austreichen, mit Mehl bestäuben, die Masse einfüllen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad ca. 50 Minuten backen; den Tortenboden auskühlen lassen und erst dann aus der Form lösen. Den gebackenen Boden mit dem Likörsirup tränken. Für die Buttercreme die erweichte Butter mit dem gesiebten Staubzucker, dem Vanillezucker und dem Pfirsichlikör sehr schaumig rühren. Einen Baiserboden mit ca. einem Drittel der Buttercreme bestreichen, die vorbereiteten Pfirsichspalten auflegen, den getränkten Tortenboden darauflegen, mit der Hälfte der verbliebenen Buttercreme bestreichen, den zweiten Baiserboden aufsetzen und leicht zusammendrücken; mit der restlichen Creme den Tortenrand einstreichen und mit Mandelblättchen bestreuen; die Torte für 2 Stunden im Kühlschrank anziehen lassen.

Zuletzt verziert man diese flaumige, aromatische Fruchttorte mit aufdressierten Obersrossetten und Pfirsichspalten und bestreut zur Verzierung mit ein wenig Kakaopulver.

**Mengenangabe:** 12 STÜCK

### 11.66 Pirsich-Multivitamin-Torte

3 Eier (Gr. M)  
3 geh. EL (60 g) + 150 g + 2 EL Zucker  
3 geh. EL Mehl (60 g)

2 geh. TL Backpulver  
2 P. gemahlene weiße Gelatine  
250 g Mascarpone (ital. Frischkäse)



500 g Vollmilch- o. Sahne-Joghurt (Pfirsich-Maracuja-Geschmack)	2 Pkg. klarer Tortenguss
1 Dos. (850 ml) Pfirsiche	1/2 l Multivitaminensaft
400 g + 100 g Schlagsahne	2 TL fein gehackte Pistazien z. Verzieren
	Backpapier

Eine Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen. Eier und 1 EL lauwarmes Wasser mindestens 5 Minuten schaumig schlagen, dabei 3 geh. EL Zucker einrieseln lassen. Mehl und Backpulver mischen, darauf sieben und unterheben. In die Springform streichen.

Biskuit im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) 20-25 Minuten backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Aus der Form nehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und Backpapier abziehen. Tortenboden auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Gelatine und 8 EL kaltes Wasser verrühren, ca. 10 Minuten quellen lassen. Mascarpone, Joghurt und 150 g Zucker mit dem Handrührgerät auf niedriger Stufe verrühren. Gelatine bei milder Hitze auflösen. 5 EL Creme einrühren und unter die übrige Creme rühren. Kurz kalt stellen, bis sie halbfest ist (ca. 15 Min.).

Pfirsiche gut abtropfen lassen. Pfirsiche, bis auf 2 Hälften zum Verzieren, würfeln. 400 g Sahne steif schlagen. Mit den Pfirsichen unter die Joghurt-Creme heben. Einen Tortenring oder den Springformrand (mind. 8,5 cm hoch) um den Tortenboden legen. Creme darauf streichen. Torte mind. 4 Stunden kalt stellen.

Tortengusspulver und 2 EL Zucker mischen. Mit Saft verrühren und unter Rühren aufkochen. GUSS etwas abkühlen lassen. Dann als Spiegel auf der Torte verteilen. Fest werden lassen. Rest Pfirsiche in Spalten schneiden. 100 g Sahne steif schlagen. Torte mit Pfirsichen, Sahne und Pistazien verzieren.

**Mengenangabe:** 12 Stücke:

**Zubereitungszeit** ca. 1 1/4 Std.

**Wartezeit** ca. 5 Std.

**pro Stück ca.:** 410 kcal / 1720 kJ; E 7 g, F 25 g, KH 36 g

## 11.67 Pistazien-Pfirsich-Tarte

120 g kalte Butter/Margarine	etwas Fett für die Form
150 g + etwas Mehl	50 g Aprikosen-Konfitüre
1 Pr. Salz	(mit Zuckeraustauschstoffen; 2 BE)
4 Pfirsiche (ca. 560 g)	1 EL (10 g) gehackte Pistazien
1-2 TL Zitronensaft	

Fett würfeln. Mit 150 g Mehl, 4 EL eiskaltem Wasser und Salz verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

Pfirsiche überbrühen, häuten und entsteinen. 520 g Fruchtfleisch abwiegen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

Teig auf wenig Mehl rund (ca. 30 cm Ø) ausrollen. In eine leicht gefettete Tarte- oder Springform (ca. 24 cm Ø) legen, am Rand 1-2 cm hochdrücken. Den Boden mehrmals einstechen.

Pfirsiche fächerartig auf dem Boden verteilen. Auf der 2. Schiene von unten im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) 15-18 Minuten backen. Konfitüre glatt rühren. Pfirsiche damit bestreichen, 3-5 Minuten weiterbacken. Auskühlen lassen. Mit Pistazien bestreuen.

**Mengenangabe:** 8 Stücke:

**Zubereitungszeit** ca. 40 Min. (ohne Wartezeit)

**pro Stück ca.:** 230 kcal / 960 kJ; E 3 g, F 14 g, KH 23 g, BE 2

### 11.68 Quark-Blechkuchen mit Pfirsichen

1 Prise Salz	1 kg Schichtkäse
1.5 kg frische Pfirsiche	100 g Butter
300 g Schlagsahne	2 Eier (Teig)
Schale und Saft einer unbehandelten Zitrone	80 g Zucker (Teig)
1 Pkg. Vanillepuddingpulver	0.125 l Milch
6 Eier (Quarkmasse)	30 g Backhefe
200 g Zucker (Quarkmasse)	400 g Mehl

Aus Mehl, Hefe, Milch und 80 g Zucker einen Vorteig bereiten und ca. 20 Minuten gehen lassen. Vorteig mit Salz, 2 Eiern und der Butter zu einem elastischen Teig kneten und nochmals 30 Minuten gehen lassen. Den Teig ausrollen und ein gebuttertes Blech damit auslegen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den Schichtkäse mit 200 g Zucker, 6 Eiern, Vanillepuddingpulver, unbehauelter, abgeriebener Zitronenschale und -saft glattrühren. Die geschlagene Sahne darunterheben. Einen Teil der Quarkmasse auf dem Boden verteilen, die abgezogenen und halbierten Pfirsiche darauf verteilen und die restliche Quarkmasse auf den Pfirsichen verstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C 30 - 40 Minuten backen.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 90

### 11.69 Reistörtchen mit Thymian und Pfirsich

<i>Reistörtchen:</i>	1 TL abgeriebene Limettenschale (unbehandelt);
125 g Rundkornreis;	3 Blatt weiße Gelatine;
75 g Zucker;	125 ml Schlagsahne
3/4 l Milch;	
1 EL Vanillezucker;	

<i>Pfirsichmark:</i>	1 EL Orangenblütenhonig;
3 groß. reife Pfirsiche;	1 TL Limettensaft, evtl. mehr;
3 Zweige Thymian, evtl. mehr;	2 cl Crème de Cassis

1. Den Reis mit Zucker, Milch, Vanillezucker und Limettenschale aufkochen und bei schwacher Hitze körnig weich ausquellen lassen.
  2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, gut unter den warmen Reis mischen und abkühlen lassen, bis der Reis zu gelieren beginnt.
  3. Sahne steif schlagen und unter den Reis ziehen, in kalt ausgespülte Tassen oder kleine Förmchen füllen und im Kühlschrank erstarren lassen.
  4. Pfirsiche häuten und entsteinen. Thymianblättchen zupfen. Pfirsiche pürieren, mit Thymian, Honig, Limettensaft und Crème de Cassis mischen.
  5. Die Formen kurz in warmes Wasser halten, Reistörtchen mit einem spitzen Messer vom Rand lösen, auf Dessertteller stürzen und mit Pfirsichmark übergießen.
- Tipp: Am besten eignet sich Orangenthymian mit fruchtigem Zitrusgeschmack. Die Pflanzen bekommt man beim Kräuterversand und in vielen Gartencentern.

**Mengenangabe:** 4 Personen

### 11.70 Saftige Pfirsich-Tarte

8-10 Pfirsiche (ca. 1 kg)	250 g Mehl
125 g Magerquark	1 Pkg. Backpulver
60 g Zucker	Fett und Mehl für die Form
1 Pkg. Vanillin-Zucker	Mehl für die Arbeitsfläche
4 EL Milch	4 EL Aprikosen-Konfitüre
4 EL Öl	2 EL Hagelzucker
1 Prise Salz	4 EL Schmand oder Creme fraîche

Pfirsiche überbrühen, mit kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Früchte halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden.

Quark, Zucker Vanillin-Zucker, Milch, Öl und Salz mit den Schneebeesen des Handrührgerätes glattrühren. Mehl und Backpulver mischen und sieben. Hälfte Mehl mit den Schneebeesen des Handrührgerätes unterrühren, Rest Mehl mit den Knethaken des Handrührgerätes unterkneten.

Eine Tarteform mit herausnehmbarem Boden bzw. eine Springform (28 cm Ø) fetten und mit etwas Mehl bestäuben.

Teig auf wenig Mehl rund (ca. 32 cm Ø) ausrollen, in die Form legen und den Teigrand an den Formrand drücken. Pfirsichspalten gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Konfitüre erwärmen, Pfirsiche damit bestreichen.

Tarte im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) 25-35 Minuten backen.

Pfirsich-Tarte aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen. Mit Hagelzucker bestreuen

und mit aufgeschlagenem Schmand oder mit Creme fraîche servieren.

**Mengenangabe:** 12 Stücke:

**Zubereitungszeit** ca. 1 1/4 Std.

**pro Stück ca.:** 200 kcal / 840 kJ; E 4 g, F 6 g, KH 30 g

### 11.71 Schmandtorte mit Kullerpfirsichen

<i>Füllung:</i>	2 Pkg. Tortenguss (klar)
6-8 frische Pfirsiche oder Konserven (2 Konserven à 465 g Abtropfgewicht)	1 Bd. Zitronenmelisse
3 Becher Schmand à 150 g	<i>Mürbeteig:</i>
1/2 l Milch	75 g Butter
200 g Zucker	150 g Mehl
2 Pkg. Vanillepuddingpulver zum Kochen	75 g Zucker
200 ml Sekt	1 TL Backpulver
	1 Ei

Alle Zutaten für den Boden zu einem Teig verkneten. Eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen und anschließend den Teig auf dem Boden einer Springform (Durchmesser 26cm) verteilen.

Einen Vanillepudding nach Packungsanleitung zubereiten, allerdings nur 1/2 Liter Milch verwenden, damit der Kuchen schön fest wird. Den Schmand und den Zucker dazugeben. Die Masse auf den Mürbeteig geben. Die Pfirsiche in Achtel schneiden (3-4 Hälften übrig lassen) und kreisartig auf die Füllung legen. Bei 160 Grad (Umluft) 1 1/4 Stunden backen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Für den Guss den Rest der Pfirsiche pürieren, mit Sekt auf einen halben Liter Flüssigkeit aufgießen und mit Tortenguss andicken. Die Masse auf den Kuchen geben und vier bis fünf Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit halben Pfirsichen und etwas Zitronenmelisse garnieren.

Unser Tipp: Probieren Sie diese Torte im Frühsommer, wenn die kleinen Weinbergpfirsiche reif sind. Die kleine Früchte in Sekt marinieren und damit die Torte garnieren.

### 11.72 Schnelle Pfirsich-Donauwellen

Fett und Paniermehl für die Fettpfanne	1/8 l Milch
3 Dos. (à 850 ml) Pfirsiche	3 EL Mandelblättchen
250 g weiche Butter/Margarine	1 kg Schlagsahne
200 g Zucker	2 Pkg. Dessert-Soßenpulver 'Vanille'
1 Prise Salz	(ohne Kochen; für je 1/4 l Flüssigkeit)
5 Eier (Gr. M)	50 g Kakao
500 g Mehl	50 g Borkenschokolade
1 Pkg. Backpulver	

Eine Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm; ca. 3,5 cm tief) fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Pfirsiche gut abtropfen lassen.

Fett, Zucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen. Im Wechsel mit der Milch kurz unterrühren. Teig auf die Fettpfanne streichen.

Pfirsiche mit der Wölbung nach oben auf dem Teig verteilen und leicht eindrücken. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 40 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Mandelblättchen ohne Fett T rösten und auskühlen lassen. Sahne in 2 Portionen steif schlagen, dabei je 1 Pck. Soßenpulver einrieseln lassen. Auf den Kuchen streichen. Kakao kurz vorm Servieren darüberstäuben. Evtl. ein Wellenmuster durch die Vanillecreme ziehen. Borkenschokolade zerbröckeln. Pfirsich-Schnitten mit Mandelblättchen und Borkenschokolade bestreuen.

**Mengenangabe:** 24 Stücke:

**Zubereitungszeit** ca. 1 Std. (ohne Wartezeit)

**pro Stück ca.:** 430 kcal / 1800 kJ; E 6 g, F 25 g, KH 41 g

### 11.73 Schokoroulade mit Pfirsichen

100 g Zartbitterkuvertüre

5 Eier

155 g Zucker

1 Prise Salz

125 g Mehl

4 Blatt Gelatine

6 Pfirsichhälften (Dose)

1 unbeh. Zitrone, Saft und abger. Schal2

400 ml Sahne

1 Pkg. Vanillezucker

2 EL Puderzucker

einige Minzeblättchen

30 g weiße Schokospäne

Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Kuvertüre schmelzen. Eier, 125 g Zucker und Salz dickschaumig schlagen. Mehl und Kuvertüre unterrühren. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und ca. 8 Min. backen. Auf ein Geschirrtuch stürzen, Papier abziehen und den Biskuit mit Hilfe des Tuchs aufrollen. Erkalten lassen.

Die Gelatine einweichen. Pfirsiche abtropfen lassen, würfeln. Mit Zitronensaft, -schale sowie dem übrigen Zucker mischen. Gelatine auflösen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, dabei die lauwarmer Gelatine einfließen lassen.

Biskuit entrollen, mit Sahne bestreichen und mit Pfirsichstücken bestreuen. Aufrollen und ca. 2 Std. kühlen. Schokoroulade mit Puderzucker, Minze und Schokospänen verziert servieren.

**Mengenangabe:** 12 Stücke

**Zubereitungszeit:** 40 Min.

**pro Stück:** 310 kcal; E 6 g, F 14 g, KH 39 g

**11.74 Schokosplitter-Torte mit Pfirsich**

4 Eier	250 g Mascarpone
300 g Zucker	4 cl Kirschwasser
1 Pkg. Vanillezucker	800 ml Sahne
100 g Mehl	2 Pkg. Sahnesteif
2 gestr. TL Backpulver	50 g Kuvertürespäne
75 g Speisestärke	6 Pfirsichhälften
10 g Kakaopulver	6 Mandarinenfilets (Dose)
100 g Schokoladenglasur	

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eier mit 175 g Zucker, Vanillezucker dickschaumig schlagen. Mehl mit Backpulver, Stärke, Kakao mischen und unterheben. In Form (Ø 26 cm) ca. 35 Min. backen. Auskühlen lassen.

50 g Glasur schmelzen. Mascarpone, 75 g Zucker, Kirschwasser verrühren, kalt stellen. 500 ml Sahne, 2 EL Zucker, Sahnesteif steif schlagen, unter die Mascarpone-Masse heben. Biskuit waagrecht halbieren. Den unteren Boden mit Tortenring umschließen. Hälfte Creme auf den Boden streichen, kühlen. Flüssige Glasur darüberträufeln. Übrige Creme daraufstreichen. Mit 2. Boden bedecken und über Nacht kühlen.

300 ml Sahne, Rest Zucker steif schlagen. Torte damit einstreichen. Mit übriger flüssiger Glasur, Kuvertürespänen und Früchten verzieren.

**Mengenangabe:** 16 Stücke

**Zubereitungszeit:** ca. 60 Minuten

**Backen:** ca. 35 Minuten

**Kühlen:** ca. 8 Stunden

**pro Stück:** 390 kcal; E 7 g, F 23 g, KH 40 g

**11.75 Sommerliche kleine Käsekuchen mit Pfirsichen***Streuselböden*

35 g Butter  
35 g Zucker  
10 g gemahlene Mandeln  
50 g Mehl  
1/2 TL Zimt, gemahlen

*Käsemasse*

265 g Frischkäse  
2 Eigelbe  
2 Eiweiß  
65 g Zucker  
1 Zweig Thymian

*Quarkmasse*

125 g Quark  
75 g Zucker  
1 Eigelb  
5 g Pfirsichlikör  
1 1/2 Blatt Gelatine, eingeweicht  
100 g Sahne, cremig geschlagen

*Dekoration*

drei reife Pfirsiche  
Zucker  
Dessertring ca. 6-8 cm Ø  
etwas Hartweizengrieß

Streuselböden: Alle Zutaten solange in einer Küchenmaschine verkneten bis der Teig streuselig ist. Die Streusel, mit Hilfe der Dessertringe, auf einem Blech mit Backpapier zu acht Böden formen und bei 180 °C Umluft etwa acht Minuten backen.

Käsemasse: Den Frischkäse mit den Eigelben und dem gehacktem Thymian glattrühren. Das Eiweiß mit Zucker zu steifem Schnee schlagen. Ein Drittel des Eischnees unter die Käsemasse rühren und den restlichen Schnee unterheben.

Quarkmasse: Den Quark mit 60 g Zucker glattrühren. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker in einem kochenden Wasserbad solange verrühren, bis sich der Zucker löst. Dickcremig aufschlagen und unter die Quarkmasse ziehen. Die ausgedrückte Gelatine mit dem Pfirsichlikör erwärmen, ein Viertel der Quarkmasse einrühren und auf Körpertemperatur bringen. Unter die restliche Quarkmasse rühren und die Sahne unterheben. Kalt stellen.

Dekoration: Pfirsiche schälen und einen in Würfel schneiden, die beiden anderen in Spalten und diese in der Pfanne mit Zucker karamellisieren. Die Dessertringe leicht fetten, mit Hartweizengrieß ausstreuen und auf die Streuselböden setzen. Die Frischkäsemasse einfüllen und jeweils einen kleinen Würfel Pfirsich in die Mitte drücken. Bei 160 °C Umluft ca. 15 Minuten anbacken. Das Blech aus dem Ofen nehmen, die Kuchen an der oberen Kante vom Ring lösen und weitere 15 Minuten backen. Nach Bedarf von den Ringen lösen und auskühlen lassen. Die Quarkmasse in einen Beutel mit Sterntülle füllen und jeweils eine Rosette aufdressieren. Nach Belieben mit karamellisierten Pfirsichspalten verzieren.

**Mengenangabe:** 8 kleine Kuchen mit ca. 6 cm Ø

## 11.76 Streuselstreifen Pfirsich-Rhabarber

Fett für die Fettpfanne	1/2 gestr. TL Backpulver
850 g Rhabarber (geputzt 600 g)	400 g Zucker
4 reife Pfirsiche (ca. 500 g) oder	Salz
8 Pfirsichhälften (Dose)	2 Eier (Gr. M)
400 g Butter	225 g Erdbeerkonfitüre
750 g Mehl	

Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm; ca. 3,5 cm tief) fetten. Rhabarber putzen, waschen und in fingerdicke Stücke schneiden. Pfirsiche kreuzweise einritzen. Mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Pfirsiche halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden.

Butter bei schwacher Hitze schmelzen. Mehl, Backpulver, Zucker und 1 Prise Salz mischen. Eier zufügen. Das flüssige Fett nach und nach mit dem Handrührgerät darunter-kneten. Dann kurz mit den Händen zu Streuseln verkneten. 1/2 der Streusel auf der Fettpfanne als Boden andrücken.

Konfitüre glatt rühren. Ca. 3/4 Konfitüre auf den Teigboden streichen. Rhabarber und Pfirsiche darauf verteilen. Rest Streusel daraufstreuen, dabei zwischen den Fingern zerreiben. Rest Konfitüre in Klecksen darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) auf der untersten Schiene (Gas: s. Herdhersteller) ca. 35

Minuten backen. Auskühlen lassen.

Tipp: Lassen sich gut einfrieren

**Mengenangabe:** 24 STÜCKE

**Zubereitungszeit** ca. 1 Std.

**Backzeit** ca. 35 Min.

**Auskühlzeit** ca. 1 Std.

**pro Stück ca.:** 350 kcal; E 4 g, F 15 g, KH 47 g

### 11.77 Tutti-Frutti-Torte

#### Teig

100 g Butter oder Margarine

75 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

2 Eier

4 EL Milch

100 g Mehl

1 TL Backpulver

125 g Zucker

2 Pkg. Vanille-Dessert-Soße, ohne Kochen

1 Dos. Ananas in Scheiben

(140 g Abtropfgewicht)

1 Dos. Pfirsiche

(250 g Abtropfgewicht)

125 g kleine Erdbeeren

2 Kiwis

1 klein. Banane (125 g)

1 EL Zitronensaft (evtl. mehr)

1/2 Karambole (Sternfrucht)

1 Pkg. Tortenguß (klar)

#### Füllung

1 B. (250 g) Sahne

750 g Magerquark

Fett, Zucker, Vanillezucker und Eier mit dem Handrührgerät schaumig rühren, Milch, Mehl und Backpulver kurz unterrühren. Teig in eine gefettete Springform (o 26 cm) geben, glattstreichen, backen. Schaltung: 170 - 190°, 1. Schiebeleiste v. u. 160 - 180°, Umluftbackofen 20 - 25 Minuten Boden aus der Form lösen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Sahne steif schlagen. Quark, Soßenpulver und Zucker (bis auf 2 EL) mit dem Handrührgerät ca. 2 Minuten verrühren. Sahne unterheben. Boden auf eine Tortenplatte legen. Den Springformrand (muß mit Pergamentpapier belegt werden) oder Tortenring um den Boden legen, die Quarkmasse hineingehen und glattstreichen. Ca. 2 Stunden kühl stellen.

Inzwischen Ananas und Pfirsiche in einem Sieb abtropfen lassen, Saft auffangen. Pfirsiche in Spalten schneiden, Erdbeeren halbieren, geschälte Kiwis und Banane in Scheiben schneiden, Banane mit Zitronensaft beträufeln, Karambole ebenfalls in Scheiben schneiden. Obstsaft evtl. mit Wasser auf 1/4 l auffüllen, mit Tortengußpulver und restlichem Zucker anrühren und unter Rühren kurz aufkochen. Eine dünne Schicht Guß auf die Quarkmasse geben, mit den Früchten belegen. Restlichen Guß über die Früchte verteilen. 161 g Eiweiß, 1 78 g Fett, 468 g Kohlenhydrate, 18547 kJ, 4136 kcal.

**Mengenangabe:** 1 Portion



**Zubereitungszeit** 85 Minuten



## 12 Marmeladen, Konfitüren

### 12.1 Betörende Pfirsichkonfitüre

1.2 kg Pfirsiche	500 g Gelierzucker 2:1
1 Limette	1 EL Lavendelblüten

Die Pfirsiche kreuzweise einritzen und in eine Schüssel legen. Mit kochendem Wasser übergießen und die Früchte darin ca. 30 Sekunden liegen lassen. Dann in ein Sieb abschütten und die Schale abziehen. Die Früchte halbieren und die Steine entfernen. Die Limette auspressen. Pfirsichfruchtfleisch und Limettensaft in ein Püriergefäß füllen und cremig mixen. Dann in einen Topf umfüllen und den Gelierzucker mit den Lavendelblüten hinzugeben. Alles unter Rühren aufkochen und ca. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Eine Gelierprobe machen und eventuell alles noch kurz weiterkochen lassen. Die Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser füllen. Spritzer vom Rand sofort entfernen. Die Gläser sofort verschließen und für ca. 5 Minuten auf den Kopf stellen. Dann umdrehen und vollständig auskühlen lassen.

Haltbarkeit: mind. 1 Jahr

**Mengenangabe:** 8 Gläser à 200 ml

### 12.2 Blitz-Pfirsichkonfitüre

400 g Pfirsiche, in Stücken	1 EL Wasser
60 g Zucker	1 Zweiglein Zitronenthymian

Pfirsiche mit dem Zucker und dem Thymian zugedeckt ca. 5 Min. weich köcheln. Pfirsiche durchs Passevite in eine Schüssel treiben, in das Glas füllen. Tipp: Statt durchs Passevite treiben mit dem Mixstab pürieren. Haltbarkeit: zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Woche.

**Mengenangabe:** 1 Glas von ca. 3 dl

**Vor- und zubereiten:** ca. 10 Min.

**pro 1 dl:** 129 kcal; E 1 g, F 0 g, KH 31 g

### 12.3 Campari-Pfirsich-Konfitüre

9-10 Pfirsiche (ca. 1,2 kg)	500 g Gelierzucker (2:1)
10 EL (100 ml) Campari	

Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen und abschrecken. Häuten und entsteinen. Pfirsiche würfeln. 900 g Fruchtfleisch abwiegen. Pfirsiche, Campari und Gelierzucker in einem großen Topf gut verrühren. Alles unter ständigem Rühren bei starker Hitze aufkochen. Dann unter ständigem Rühren mind. 3 Minuten sprudelnd kochen. Konfitüre sofort randvoll in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen. Verschließen und umgedreht auskühlen lassen.

**Mengenangabe:** 4-5 Gläser à ca. 200 ml

**Haltbarkeit** 9-12 Monate

**Zubereitungszeit** ca. 30 Min.

#### 12.4 Campari-Pfirsich-Marmelade

5-6 reife Pfirsiche (700 g)

500 g Gelier-Zucker (2:1)

6-7 Orangen

5 EL Campari

Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen. Fruchtfleisch würfeln und 500 g abwiegen. Orangen halbieren. Saft auspressen und 400 ml abmessen. Pfirsiche, Orangensaft und Gelierzucker in einem großen Topf verrühren. Unter Rühren aufkochen. Dann unter ständigem Rühren mind. 3 Minuten sprudelnd kochen. Campari einrühren. Sofort in vorbereitete Twist-off- Gläser füllen und verschließen.

**Mengenangabe:** 4-5 Gläser à ca. 250 ml

**Haltbarkeit** 6-9 Monate

**Zubereitungszeit** ca. 30 Min.

#### 12.5 Dreifruktkonfitüre mit Wein

400 g Pfirsiche

2 Zitronen

400 g Aprikosen

100 ml Weißwein.

500 g Mangos

1 kg Gelierzucker

(bzw. 300 g vorbereitetes Fruchtfleisch)

Pfirsiche überbrühen, häuten. Aprikosen waschen, trockentupfen. Die Früchte halbieren und entsteinen. Die Mangos schälen und vom Stein schneiden.

Jeweils die Hälfte des Fruchtfleischs fein würfeln. Die andere Hälfte pürieren. Fruchtstücke und -püree in einen Topf geben. Die Zitronen auspressen. Saft sowie Weißwein unter das Obst rühren.

Den Gelierzucker untermengen. Die Fruchtmasse unter ständigem Rühren aufkochen lassen. 4 Min. sprudelnd kochen. Sofort in heiß ausgespülte Gläser füllen und fest verschließen. 5 Min. auf den Kopf stellen.

**Mengenangabe:** 6 Gläser à 250 ml

**Garen** 4 Min.**Zubereitung** ca. 30 Min.**12.6 Himbeer-Pfirsich-Konfitüre**500 g Himbeeren  
500 g Pfirsiche1 Vanilleschote, Mark von  
500 g Gelierzucker (2:1)

Himbeeren verlesen. Pfirsiche kreuzweise einritzen, kurz mit kochendem Wasser überbrühen, eiskalt abschrecken. Dann häuten und halbieren. Pfirsiche entsteinen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Mit Himbeeren, Mark der Vanilleschote sowie Gelierzucker in einen Topf geben. Unter Rühren aufkochen und ca. 5 Min. sprudelnd kochen lassen. Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser füllen. Die Gläser fest verschließen, ca. 10 Min. auf die Deckel stellen, wieder umdrehen und auskühlen lassen.

**Mengenangabe:** 4 Gläser à ca. 320 ml**Zubereitungszeit** ca. 25 Min.**Pro 100 g ca.:** 160 kcal; E 1 g, F 0 g, KH 38 g**12.7 Himbeer-Pfirsich-Marmelade**800 g Himbeeren  
2-3 Pfirsiche (ca. 300 g)  
1 Beutel (25 g) Geliermittel 'Gelfix Super'  
(3:1; für 1000 g Frucht)350 g Zucker  
(oder Fruchtzucker, Sorbit  
oder 25 ml flüssiger Süßstoff)  
1 Pkg. (5 g) Zitronensäure

Himbeeren verlesen, evtl. waschen, trockentupfen. 750 g abwiegen. Pfirsiche überbrühen, häuten, entsteinen. Fein würfeln und 250 g Fruchtfleisch abwiegen. Geliermittel und Zucker (für Diabetiker Fruchtzucker oder Sorbit) in einem großen Topf mischen. Früchte und Zitronensäure zugeben. Alles gut verrühren. (Bei Verwendung von Süßstoff erst Früchte und Süßstoff mischen, dann das Geliermittel einrühren.) Unter Rühren aufkochen. Mind. 3 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen. Sofort in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen, verschließen. Umgedreht auskühlen. Für Diabetiker: 2 EL (35 g; mit Fruchtzucker oder Sorbit) = 1 BE 2 EL (35 g; mit Süßstoff) = BE

**Mengenangabe:** 4-5 Gläser à ca. 250 ml**Haltbarkeit** 6-9 Monate**Zubereitungszeit:** ca. 30 Min.**12.8 Melonen-Pfirsich-Konfitüre**

800 g Wassermelonen-Fruchtfleisch, entkernt	6 EL Zitronensaft
200 g Pfirsiche	1 kg Gelierzucker 1:1
	4 cl Wodka unterziehen

Wassermelonen-Fruchtfleisch pürieren. Pfirsiche überbrühen, häuten, entsteinen, zerkleinern. Pfirsiche, Zitronensaft, Gelierzucker 1:1 in einem Topf mischen. Unter Rühren aufkochen, Püree hinzufügen, ca. 4 Min. sprudelnd köcheln. Wodka unterziehen. In Gläser füllen, verschließen.

**Mengenangabe:** 6 Gläser à 400 ml

## 12.9 Pfirsich Melba

500 g Pfirsiche (unvorbereitet gewogen)	1000 g Gelierzucker 1:1
500 g Himbeeren	

Die Pfirsiche für einige Sekunden in kochendes Wasser geben, anschließend mit kaltem Wasser abschrecken. Die Haut abziehen, das Fruchtfleisch grob würfeln und mit 500 g Gelierzucker 1:1 mischen. Etwa drei Stunden abgedeckt ziehen lassen. Unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten unter Weiterühren sprudelnd kochen. Die Himbeeren nur sehr kurz mit kaltem Wasser abbrausen, gut abtropfen lassen und ebenfalls mit 500 g Gelierzucker 1:1 vermischen. Aufkochen, bis die Himbeeren zerfallen, dann durch ein Haarsieb streichen. Das so gewonnene Fruchtmarmelade nochmals kurz aufkochen lassen und mit der heißen Pfirsichkonfitüre schichtweise in die Gläser füllen. Tipp: Das Pfirsicharoma lässt sich durch etwas Zitronensaft, Bittermandelaroma oder Amaretto verfeinern. Tipp: Die Himbeeren wenn möglich nicht waschen, sondern nur verlesen, da das in den Himbeeren zurückbleibende Wasser die Gelierung beeinträchtigen kann.

## 12.10 Pfirsich-Aprikosen-Konfitüre

3 EL Aprikosenlikör	200 g Äpfel
1 Pkg. Bourbon-Vanillezucker	400 g Aprikosen
1 kg Gelierzucker 1:1	400 g Pfirsiche

Zutaten für ca. 6 Gläser à 250 ml: (Obst vorbereitet gewogen) Pfirsiche kurz mit kochendem Wasser überbrühen, dann kalt abschrecken, häuten und entsteinen. Aprikosen waschen, trockentupfen und entsteinen. Beides pürieren. Äpfel schälen, entkernen, fein würfeln. Äpfel, Fruchtpüree, Gelierzucker und Vanillezucker in einem großen Topf mischen. Unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen und ca. 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Likör unterrühren, Konfitüre sofort randvoll in heiß ausgespülte Twist-off-Gläser füllen und fest verschließen.

**Mengenangabe:** 4 Personen  
**Zubereitungszeit (in Min.):** 10  
**Zubereitungszeit:** ca. 10 Minuten

### 12.11 Pfirsich-Birne mit Vanille

3-4 reife Birnen (ca. 650 g)	3 TL (ca. 12ml) flüssiger Süßstoff
5-6 Pfirsiche (ca. 650 g)	1 Beutel (25 g) Geliermittel 'leicht'
1 Zitrone, Saft von	(für kalorienreduzierte Konfitüren;
2 Vanilleschoten	für Diabetiker geeignet)
250 g Fruchtzucker oder	

1. Birnen schälen, halbieren und die Kerngehäuse entfernen. Fruchtfleisch fein würfeln. Pfirsiche mit heißem Wasser überbrühen. Kalt abschrecken und die Haut abziehen. Pfirsiche halbieren, entsteinen und fein würfeln. 1 kg Fruchtfleisch abwiegen, mit Zitronensaft beträufeln und grob zerstampfen.

2. Vanilleschoten längs aufritzen, Mark herauskratzen. Fruchtzucker und Geliermittel mischen (Süßstoff in die Fruchtmasse rühren).

3. Fruchtmasse in einen großen Topf geben. Vanillemark, -schoten und Geliermittel-Mischung einrühren. Unter Rühren aufkochen, dann genau 1 Minute sprudelnd kochen lassen. Evtl. abschäumen. Schoten entfernen. Masse sofort randvoll in saubere Twist-off-Gläser füllen und verschließen. Umgedreht abkühlen lassen.

**Mengenangabe:** 5 Gläser à ca. 250 ml:  
**Zubereitungszeit** ca. 50 Min.  
**Haltbarkeit** 4-6 Monate.

### 12.12 Pfirsich-Brombeer-Konfitüre mit Walnüssen

1 Pkg. Zitronensäure (5 g)	600 g Pfirsiche (entsteint gewogen)
500 g Gelierzucker 2:1	100 g grob gehackte Walnusskerne
400 g Brombeeren (geputzt gewogen)	

Pfirsiche waschen, entsteinen und klein schneiden. Brombeeren verlesen, vorsichtig waschen und abtropfen lassen. Früchte mit Gelierzucker und Zitronensäure in einem großen Topf mischen und zum Kochen bringen. 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen, vom Herd nehmen und Walnüsse unterrühren. Konfitüre sofort in heiß ausgespülte Twist-off-Gläser füllen, fest verschließen und 5 Minuten auf den Deckel gewendet stehen lassen. Beim Erkalten mehrmals drehen, damit sich die Nüsse gleichmäßig im Glas verteilen.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 30

### 12.13 Pfirsich-Campari-Konfitüre

5 reife Pfirsiche (ca. 1 kg)	1/8 l Campari
1 Töpfchen Zitronenmelisse	1 Pkg. (1 kg) Gelierzucker 1:1
1/8 l Orangensaft	

Pfirsiche kreuzweise einritzen. Mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken und die Haut abziehen. Pfirsiche entsteinen. 750 g Fruchtfleisch abwägen und würfeln. Melisse waschen und trocken tupfen. Blättchen abzupfen. Früchte, Saft und Campari in einen Topf geben. Gelierzucker unterrühren. Unter Rühren bei starker Hitze aufkochen. Ca. 4 Minuten sprudelnd kochen. Melisse unterrühren. Konfitüre in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen, verschließen und ca. 5 Minuten auf den Deckel stellen. Umdrehen und auskühlen lassen.

**Mengenangabe:** 6 Gläser (à ca. 250 ml)

**Haltbarkeit** 2-3 Monate

**Zubereitung** ca. 30 Min.

### 12.14 Pfirsich-Holunder-Konfitüre

150 g Pinienkerne	1 kg Holunderbeeren (geputzt gewogen)
1 kg Gelierzucker 2:1	1 kg Pfirsiche (entsteint gewogen)

Pfirsiche waschen, entsteinen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Holunderbeeren waschen, abtropfen lassen und vorsichtig von den Stielen streifen. Beides mit Gelierzucker in einem großen Topf mischen, zum Kochen bringen und 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Konfitüre vom Herd nehmen, Pinienkerne unterrühren und sofort in heiß ausgespülte Twist-off-Gläser füllen. Gläser fest verschließen und 5 Minuten auf den Deckel gewendet stehen lassen. Beim Erkalten Gläser mehrmals wenden, damit sich die Pinienkerne im Glas verteilen.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 30

### 12.15 Pfirsich-Kokos-Konfitüre

500 g Pfirsiche, in Stücken	1 EL Zitronensaft
50 g Kokosraspel	1-2 EL Kokoslikör, nach Belieben
500 g Gelierzucker	



Alle Zutaten ca. 5 Min. im Mixer pürieren. Konfitüre in saubere Gläser füllen, verschließen und ausschließlich im Kühlschrank aufbewahren. Haltbarkeit: ca. 2 Monate.

**Mengenangabe:** 4 Personen

### 12.16 Pfirsich-Konfitüre mit Ingwer

1 Pfirsich	150 g Mikrowellen-Gelierzucker
180 g Ananasfruchtfleisch	1 EL Zitronensaft mischen
1 Stück kandierten Ingwer	

Pfirsich blanchieren, entkernen. Pfirsich, Ananasfruchtfleisch und kandierten Ingwer fein würfeln, mit Mikrowellen-Gelierzucker und Zitronensaft mischen, ca. 30 Min. ziehen lassen. Konfitüre nach Packungsanweisung in der Mikrowelle kochen und in vorbereitete Gläser verteilen, fest verschließen und ca. 10 Min. auf die Deckel stellen. Umdrehen und auskühlen lassen.

**Mengenangabe:** 2 Gläser à ca. 225 ml

**Zubereitung** ca. 20 Min.

**pro 100 g ca.:** 165 kcal; E 1 g, F 0 g, KH 40 g

### 12.17 Pfirsich-Konfitüre mit Walnüssen

600 g Pfirsiche (entsteint gewogen)	1 Pkg. Zitronensäure (5 g)
400 g Brombeeren (geputzt gewogen]	100 g gehackte Walnusskerne
500 g Gelierzucker 2:1	

Die Pfirsiche waschen, entsteinen und klein schneiden. Die Brombeeren verlesen, vorsichtig waschen und abtropfen lassen.

Die Früchte mit dem Gelierzucker und der Zitronensäure in einem großen Topf mischen und zum Kochen bringen. Etwa 4 Min. unter Rühren sprudelnd kochen lassen, vom Herd nehmen und die Walnüsse unterrühren.

Die Pfirsich-Brombeer-Konfitüre sofort in heiß ausgespülte Twist-off-Gläser füllen. Die Gefäße fest verschließen und ca. 5 Min. auf den Deckel gewendet stehen lassen. Beim Erkalten mehrmals wenden, damit sich die Walnüsse gleichmäßig in der Pfirsich-Brombeer-Konfitüre verteilen.

**Mengenangabe:** 6 Gläser à 250 ml

**Zubereitung** ca. 25 Min.

**pro 100 g:** 190 kcal

### 12.18 Pfirsich-Marmelade

1 1/2 kg Pfirsiche	1 Zimtstange
4 groß. unbeh. Zitronen, abger. Schale und Saft von,	1/2 TL Nelken
den weißen Pelz und die Kerne beiseite stellen	1/2 TL Pimentkörner
	1 Pkg. Gelierpulver
	1 1/2 kg Einmachzucker

Die Pfirsiche kurz mit kochendem Wasser übergießen und die Haut abziehen. Die Früchte halbieren und die Steine entfernen. Die Pfirsiche in Scheiben schneiden, einige Scheiben mit dem Mixstab des Handrührgeräts oder im Mixer zerkleinern und in einen großen Topf geben, die übrigen Früchte hinzufügen. Gelierpulver auf die Früchte streuen und verrühren. Falls Klümpchen entstehen, sorgfältig zerdrücken. Den weißen Pelz und die Kerne der Zitronen, die Zimtstange und die Nelken, das Piment und die aufgeschlagenen Pfirsichkerne in einen Musselinbeutel geben, den Beutel zugebunden in den Topf legen. Alles mit dem Zucker aufkochen. Danach die abgeriebene Zitronenschale und den -saft hinzufügen. Alles wieder zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren 10 Minuten kochen lassen. Das Mullsäckchen herausnehmen, den Saft in die Marmelade pressen. Abschäumen. Etwas abkühlen lassen, umrühren und in vorbereitete Gläser füllen. Die Gläser verschließen und etikettieren. Ergibt etwa 2 3/4 kg.

**Kochzeit:** ca. 20 Minuten

### 12.19 Pfirsich-Marmelade

11-12 Pfirsiche (ca. 1,4 kg)	2-3 EL Pfirsichlikör
1 Pkg. (500 g) Gelierzucker (2:1; für 1000 g Frucht)	1 Pkg. (5 g) Zitronensäure

Pfirsiche kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen und abschrecken. Die Pfirsiche häuten, halbieren und entsteinen. Dann 1 kg Fruchtfleisch abwiegen. Artschließend in sehr kleine Stücke schneiden. Pfirsiche, Gelierzucker, Likör und Zitronensäure in einem großen Topf gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze aufkochen. Dann unter ständigem Rühren mind. 3 Minuten durch und durch sprudelnd kochen. Sofort randvoll in vorbereitete Twistoff-Gläser füllen und verschließen. Dann umgedreht auskühlen lassen.

**Mengenangabe:** 4-5 Gläser à ca. 200 ml:

**Zubereitungszeit** ca. 35 Min.

**Haltbarkeit** 6-9 Monate

### 12.20 Pfirsich-Marmelade mit Pistazien

14-16 reife Pfirsiche (ca. 1600 g)	1 Pkg. (500 g) 'Diät-Gelier-Fruchtzucker'
40 g Pistazienkerne	(für 1400 g Früchte; für Diabetiker geeignet)
1 Pkg. (5 g) Zitronensäure	

Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen und die Haut abziehen. Pfirsiche entsteinen. 1400 g Fruchtfleisch abwiegen und klein schneiden. Pistazien grob hacken. Pfirsiche, Zitronensäure und Gelierzucker in einem großen Topf gut verrühren und unter Rühren bei starker Hitze aufkochen. Dann unter ständigem Rühren mind. 3 Minuten durch und durch sprudelnd kochen lassen. Pistazien darunter rühren. Marmelade sofort in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen. Verschließen und auf den Kopf stellen. Marmelade vollständig auskühlen lassen.

**Mengenangabe:** 6 Gläser à 300 ml:

**Zubereitungszeit** ca. 40 Min.

**Haltbarkeit** 6-9 Monate

**2 EL (35 g) ca.:** BE 1

## 12.21 Pfirsich-Melonen-Marmelade

600 g Pfirsiche (entsteint gewogen)	dem Zucker in einem großen Topf vermischen, auf mit
400 g Honigmelone (vorbereitet gewogen)	Gasflamme zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudel
1 kg Gelierzucker	lassen. Dann sofort in vorbereitete Twist-Off-Gläser
Pfirsiche abziehen, entsteinen und würfeln.	verschließen.
Melone	Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
halbieren, das weiche Fruchtfleisch mit den Kernen	
festen Fruchtstücke wiegen und zerkleinern.	
Das vo	

**Mengenangabe:** 1 Portion

## 12.22 Pfirsich-Orangen-Konfitüre

1.2 kg Pfirsiche	2 unbeh. Orangen
10 Zitronenmelisseblätter	500 g Gelierzucker 2:1

Die Pfirsiche waschen und kurz in kochendes Wasser tauchen. Herausnehmen, kalt abschrecken, häuten, halbieren und entsteinen. Das Fruchtfleisch (es sollte 1 kg ergeben) in kleine Würfel schneiden und in einen Topf füllen.

Die Melisse abbrausen, trockentupfen und in feine Streifen schneiden. Orangen heiß

waschen und trockentupfen. Von 1 Frucht die Schale abreiben, beide Früchte auspressen. Saft, Schale und Melisse mit den Pfirsichen mischen.

Den Gelierzucker dazugeben und alles unter Rühren zum Kochen bringen. 3 Min. sprudelnd kochen lassen. Sofort in saubere Gläser mit Twist-off-Deckel füllen und fest verschließen. Die Gläser ca. 5 Min. auf den Kopf stellen.

Tipp: Wählen Sie einen hohen Kochtopf und füllen Sie ihn höchstens bis zur Hälfte. Dann kann es beim Kochen nicht spritzen.

**Mengenangabe:** 4 Gläser à 200 ml

**Garen** 3 Min.

**Zubereitung** ca. 30 Min.

### 12.23 Pfirsich-Pistazien-Konfitüre

250 g reife Pfirsiche

30 g ungesalzene Pistazien

100 g Gelierzucker 2:1

Pfirsiche waschen, einige Sekunden in kochendem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Anschließend die Haut abziehen, die Pfirsiche halbieren, entkernen und grob würfeln. In einer Küchenmaschine fein pürieren. Das Pfirsichpüree mit dem Gelierzucker in einem Topf verrühren, unter Rühren aufkochen und anschließend 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Für die Gelierprobe einen Teelöffel Konfitüre auf einen kleinen Teller geben und abkühlen lassen. Falls nötig. 1 -2 Minuten weiterkochen lassen. Pistazien fein hacken und unter die Pfirsichkonfitüre mischen. Die Konfitüre in saubere Einmachgläser füllen, mit einem Deckel verschließen und auf den Kopf stellen. Abkühlen lassen.

**Mengenangabe:** 2 Gläser à 200 g

### 12.24 Pfirsichkonfitüre

1 kg Pfirsiche

2 Zitronen, Saft von

1 kg Gelierzucker

2 EL Maracujalikör

Pfirsiche überbrühen, abziehen, halbieren und Steine entfernen. Fruchtfleisch pürieren, mit Gelierzucker und Zitronensaft vermengen. Unter Rühren ankochen und unter Rühren 4 Minuten fortkochen, dabei den Schaum abschöpfen.

Maracujalikör unterrühren. Konfitüre kochend heiß randvoll in vorbereitete Gläser füllen und diese sofort verschließen.

### 12.25 Pfirsichkonfitüre

1 kg Pfirsiche  
1 Vanilleschote

500 g Gelierzucker 2:1

Pfirsiche häuten, entsteinen und in Würfel schneiden. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark mit einem kleinen Messer herauslösen. Die Hälfte der Pfirsiche mit Vanillemark in einen Topf geben und fein pürieren. Die übrigen Pfirsiche unterheben und alles aufkochen.

Den Gelierzucker zugeben und die Masse 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Eine Gelierprobe durchführen. Die Masse sofort randvoll in heiße, sterile Gläser füllen. Diese fest verschließen und für wenige Min. auf den Deckel stellen. Bei Zimmertemperturauskühlen lassen. Kühl und dunkel gelagert ist die Konfitüre ungeöffnet etwa 1 Jahr haltbar.

TIPP: Zum Häuten die Pfirsiche mit einem scharfen Messer kreuzweise einritzen, anschließend kurz in kochendes Wasser legen oder mit kochendem Wasser überbrühen und für kurze Zeit ziehen lassen. Mit einer Schöpfkelle herausheben und sofort kalt abschrecken. Die Früchte trocken tupfen und die Haut mit einem kleinen Messer abziehen.

**Mengenangabe:** 4 Gläser à 300 ml

## 12.26 Pfirsichkonfitüre

1.1 kg gelbfleischige Pfirsiche

500 g Gelierzucker (2:1)

Pfirsiche mit kochendem Wasser kurz überbrühen, eiskalt abschrecken, häuten, halbieren und entsteinen. Hälfte der Früchte pürieren, die andere Hälfte sehr klein würfeln. Beides mit Gelierzucker in einem Topf mischen und ca. 8 Std., am besten über Nacht, ziehen lassen. Unter Rühren zum Kochen bringen, ca. 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser füllen und fest verschließen. Gläser ca. 10 Min. auf die Deckel stellen, wieder umdrehen und auskühlen lassen.

**Mengenangabe:** 4 Gläser à ca. 320 ml

**Ruhen** ca. 8 Std.

**Zubereitungszeit** ca. 35 Min.

**Pro 100 g ca.:** 150 kcal; E 1 g, F 0 g, KH 37 g

## 12.27 Pfirsichkonfitüre mit Ingwer

500 g gehäutete, entsteinte Pfirsiche

500 g Honigmelonen-Fruchtfleisch, entkernt

50 g in Sirup eingelegten, abgetropften Ingwer

3 EL Zitronensaft

1 kg Gelierzucker 1:1

4 cl Mandellikör

Pfirsiche und Honigmelonen-Fruchtfleisch würfeln. Ingwer hacken. Früchte, Ingwer, Zitronensaft, Gelierzucker in einem Topf mischen. Unter Rühren aufkochen, 4 Min.

sprudelnd kochen. Vom Herd ziehen, Mandellikör einrühren. In Gläser füllen, schließen.

**Mengenangabe:** 4 Gläser à 450 ml

### 12.28 Pfirsichkonfitüre mit Likör

1 kg Pfirsiche

500 g Gelierzucker 2:1, ca.

2 Zitronen

2 EL Pfirsich- oder Aprikosenlikör

Die Pfirsiche kurz mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken, häuten, halbieren und entsteinen. Das Fruchtfleisch klein schneiden. Die Zitronen auspressen und den Saft mit den Pfirsichstücken mischen. Die Früchte wiegen und in einen hohen Topf geben. Den Gelierzucker entsprechend 2:1 abwiegen (auf 1 kg Frucht kommen 500 g Gelierzucker), zur Fruchtmasse geben und vermengen. Etwa 3 Std. bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Die Masse unter Rühren aufkochen und ca. 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Den Pfirsich- bzw. Aprikosenlikör unter die Konfitüre rühren. Heiß in saubere Gläser füllen. Ca. 15 Min. auf den Deckel stellen und umgedreht auskühlen lassen.

**Mengenangabe:** 6 Gläser à 250 ml

**Garen** ca. 4 Min.

**Ruhen** ca. 3 Std.

**Zubereitung** ca. 35 Min.

### 12.29 Pfirsichkonfitüre mit Melone

800 g gelbe Pfirsiche

2 EL weißer Portwein

1 EL Zitronensaft

1 Pkg. Gelfix 2+1 (25 g)

400 g reife Melone (z. B. Charantais, Cavailon), in Schnitzen

450 g Zucker

Pfirsiche zum Schälen an der Unterseite kreuzweise einschneiden, kurz in siedendes Wasser tauchen, bis sich die Haut löst, kurz in kaltes Wasser legen, abtropfen, Haut mit einem spitzen Messer abziehen. Die Pfirsiche in Stücke schneiden (ergibt 600 g), mit dem Zitronensaft pürieren.

Das Fruchtfleisch der Melone mit dem Melonen- und Ananas-Messer von der Schale lösen, in Scheibchen schneiden (ergibt 300 g). Mit dem Pfirsichpüree und dem Portwein in eine Pfanne geben. Gelfix mit 2 Esslöffeln Zucker mischen, begeben, unter Rühren aufkochen. Den restlichen Zucker begeben, 2-3 Min. sprudelnd weiterkochen. Siedend heiß bis knapp unter den Rand in saubere, vorgewärmte Gläser füllen, sofort verschließen, zum Auskühlen auf einer isolierenden Unterlage auf den Kopf stellen.

Haltbarkeit: kühl und dunkel ca. 6 Monate. Einmal geöffnet, das Glas im Kühlschrank aufbewahren, Konfitüre rasch verwenden.

**Mengenangabe:** 8 dl

**Vor- und zubereiten:** ca. 30 Min.

**Pro dl:** 303 kcal / 1269 kJ; E 1 g, F 0 g, KH 72 g

### 12.30 Pfirsichkonfitüre mit Zitronenmelisse und Orangensaft

10 Blätter Zitronenmelisse

2 Orangen, Saft von

500 g Gelierzucker 2:1

1 kg Pfirsiche, vorbereitet gewogen

Die Pfirsiche kurz in kochendes Wasser legen, dann die Haut abziehen. Das Fruchtfleisch in kleine Stückchen schneiden. Mit Orangensaft und kleingehackter Zitronenmelisse vermischen. Den Gelierzucker zufügen und unter Rühren zum Kochen bringen. 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

**Zubereitungszeit (in Min.):** 25

### 12.31 Pfirsichmarmelade mit Kürbis

600 g Pfirsiche

(entsteint gewogen)

400 g Kürbis

(geschält, entkernt gewogen)

1 Zitrone, Saft und abgeriebene Schale von

1 kg Gelierzucker

Die Pfirsiche abziehen, entsteinen und zerkleinern. Den Kürbis schälen, halbiere

Kernen ausschaben. Die festen Fruchtstücke wiegen und zerkleinern. Mit Gelierzucker vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen

**Tipp:**

1 gestrichenen Teelöffel gemahlene Ingwer dazunehmen.





## 13 Mehlspeisen, Nudeln

### 13.1 Blutwurstcouscous mit Pfirsich-Chili-Chutney

Chili nach Geschmack	Salz, Pfeffer
125 ml Apfelsaft	250 ml Geflügelfond
30 g Zucker	125 ml Weißwein
20 g frischer Ingwer	300 g Hartweizengrieß, grob
2 reife Pfirsiche	1 Möhre, gestiftet
4 Zweige Majoran	2 Schalotten, gewürfelt
1 Stange Lauch, in feine Streifen geschnitten	2 EL Rapsöl
80 g Bergkäse gerieben	300 g Blutwurst in Würfel geschnitten
120 g Butter	

Rapsöl in einem Topf erhitzen. Schalotten, Möhren und Lauch anschwitzen. Den Hartweizengrieß hineingeben und mit Weißwein und Geflügelfond nach Vorschrift garen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und mit Butter verfeinern. Anschließend ganz vorsichtig die Blutwurstwürfel unterheben und ziehen lassen. Majoran zupfen und dazugeben. Warm stellen. Für das Pfirsich-Chili-Chutney Pfirsiche und Ingwer klein schneiden. Zucker im Topf karamellisieren, die Früchte und den Ingwer dazugeben und mit dem Apfelsaft ablöschen. Jetzt bei schwacher Hitze das Chutney ca. 5-10 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Chili abschmecken (Vorsicht, die Schärfe zieht nach). Abkühlen lassen. Blutwurstcouscous mit Pfirsich-Chili-Chutney servieren. Nach Geschmack mit geriebenem Käse bestreuen.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 60

### 13.2 Pfannkuchenbeutel mit Pfirsichfüllung

<i>Für den Teig:</i>	4 EL Butter oder Margarine zum Ausbacken
175 g Mehl	
4 EL Zucker	<i>Für die Pfirsichfüllung:</i>
1 Prise Salz	2 klein. Pfirsiche
3 frische Eier	4 EL Mandellikör
1/8 l Orangenbuttermilch (Fertigprodukt)	<i>Außerdem:</i>
1/8 l Mineralwasser	1 verquirltes Eiweiß
1 TL Zimt	125 ml Sahnesauce (Fertigprodukt).

Das Mehl, den Zucker und das Salz in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken, die Eier hineingeben und mit der Mehlmischung verrühren. Nach und nach Buttermilch, Mineralwasser und Zimt mit einem elektrischen Handrührgerät sorgfältig daruntermischen, dabei dürfen keine Klümpchen entstehen. Den Teig anschließend etwa 20 Min. quellen lassen.

Die Pfirsiche überbrühen, enthäuten, in Würfel schneiden und diese mit Mandellikör beträufeln. Das Ganze 1/2 Std. marinieren.

Aus dem Pfannkuchenteig 8 dünne Pfannkuchen backen. In die Mitte jedes Pfannkuchens einige Pfirsichwürfel geben. Die Fläche um die Füllung mit Eiweiß bestreichen. Den Pfannkuchen zu einem Beutel formen und mit Küchengarnt verschnüren. Die Pfannkuchenbeutel nebeneinander auf einen Siebeinsatz (z.B. Schnellkochtopf) setzen und ca. 3 Min. über kochendem Wasser dämpfen. Sie auf Teller setzen und mit der Sahnesauce umgießen.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Arbeitszeit:** ca. 1/4 Std.

**Quellzeit:** ca. 20 Min.

**Marinierzeit:** ca. 1/2 Std.

**Je Portion: ca.:** 400 kcal

### 13.3 Pfirsich-Pfannkuchen

*Für den Teig:*

350 g Mehl

80 g Zucker

1 Prise Salz

6 frische Eier

1/2 l Milch

50 g gehackte Pistazien

4 EL Butter oder Margarine zum Aus-

backen

*Außerdem:*

4 Pfirsiche

2 EL Butter

100 g Zucker

*Zum Verzieren:*

Pistazien.

Das Mehl, das Backpulver und das Salz in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Die Eier trennen, die Eigelbe in die Mulde geben und mit dem Mehl verrühren, dann die Milch nach und nach darunterrühren, dabei dürfen keine Klümpchen entstehen, die Pistazien darunterrühren. Den Teig etwa 1/2 Std. quellen lassen. Die Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unter den Teig ziehen. Die Pfirsiche überbrühen, enthäuten, entsteinen und in dünne Spalten schneiden. Die Butter und den Zucker unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat und die Masse hellbraun ist. Danach die Pfirsichspalten in den Karamell geben, darin wenden und herausnehmen. Aus dem Teig 8 Pfannkuchen backen. 7 Pfannkuchen mit den Pfirsichspalten belegen, übereinander legen und mit dem letzten Pfannkuchen bedecken. Den restlichen Karamell über den Pfannkuchenturm gießen und das Ganze mit den Pistazien bestreuen.

**Tipp:** Falls der Teig nach dem Quellen zu fest geworden ist, können Sie ihn durch Zugabe

von etwas Milch wieder verdünnen.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Arbeitszeit:** ca. 1/4 STD.

**Quellzeit:** ca. 20 Min.

**Je Portion: ca.:** 950 kcal

### 13.4 **Pikante Pfirsich-Tarte mit Brie**

300 g Blätterteig (TK, Kühltheke)	150 g saure Sahne
2 Pfirsiche	Salz, Pfeffer
3 EL eingelegte grüne Pfefferkörner	300 g Rohmilch-Brie oder -Camembert
2-3 Zweige Rosmarin	100 g kleine Erdbeeren

Tiefgekühlten Blätterteig auftauen lassen, aufgetaute Teigplatten aufeinanderlegen. Blätterteig auf einem Stück Backpapier dünn ausrollen (etwas größer als die Form bzw. Formen). Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und kalt stellen.

Pfirsiche kurz in kochendes Wasser legen, häuten. Pfirsiche halbieren, entsteinen, in Spalten schneiden. Pfefferkörner abtropfen lassen. Rosmarinnadeln abzupfen. Saure Sahne salzen, pfeffern. Käse in Scheiben schneiden.

Backofen auf 220 Grad (Umluft: weniger geeignet) vorheizen. Form kalt ausspülen, Teig hineinlegen, Rand hochziehen. Evtl. überstehenden Teigrand wegschneiden. Mit einer Gabel Teig an den Formrand drücken. Teigboden mit saurer Sahne bestreichen. Pfirsiche, Brie, Pfefferkörner und Rosmarin darauf verteilen. Tarte im vorgeheizten Ofen auf der untersten Schiene in 20-25 Minuten goldbraun backen.

Inzwischen Erdbeeren waschen, putzen, abtropfen lassen und evtl. halbieren. Fertige Tarte aus dem Ofen nehmen, mit den Erdbeeren belegen. Tarte nach Belieben noch mit frischem Rosmarin garnieren und servieren.

**Mengenangabe:** 4 Portionen, 1 Tarte-Form (O ca. 28 cm)

**Zubereitungszeit:** 25 Minuten

**Vorbereitungszeit:** 40 Minuten

**pro Portion:** 600 kcal / 2520 kJ; E 22 g, F 44 g, KH 30 g

### 13.5 **Überbackene Pfirsich-Mohn-Pfannkuchenrolle**

*Für den Teig:*

175 g Mehl

4 EL Zucker

1 Prise Salz

3 frische Eier

1/4 l Milch

4 EL Butter oder Margarine zum Ausbacken

*Für die Pfirsich-Mohn-Füllung:*

1/2 l Milch

2 EL Zucker

2 Pkg. Vanillepuddingpulver  
125 g frisch gemahlener Mohn  
4 Pfirsiche  
50 g gehackte Mandeln

Fett für die Form  
2 EL Puderzucker

*Zum Verzieren:*  
Zitronenmelisse.

*Außerdem:*

Das Mehl, den Zucker und das Salz in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken, die Eier hineingeben und mit der Mehlmischung verrühren. Nach und nach die Milch mit einem elektrischen Handrührgerät sorgfältig daruntermischen, dabei dürfen keine Klümpchen entstehen. Den Teig anschließend etwa 20 Min. quellen lassen.

Etwa 6 El. Milch, Zucker und Puddingpulver verquirlen. Die restliche Milch aufkochen, das Puddingpulver und den Mohn hineinrühren und alles unter ständigem Rühren 1 Min. erhitzen. Die Mischung danach vom Herd ziehen und 10 Min. quellen lassen. Den Backofen auf 200 Grad C vorheizen. Die Pfirsiche überbrühen, enthäuten, entsteinen und in kleine Würfel schneiden. Die Fruchtwürfel mit den Mandeln unter die Mohnmasse rühren. 4 große dünne Pfannkuchen backen, mit der Mohn-Pfirsich-Masse bestreichen und aufrollen. Die Pfannkuchenrollen in eine gerettete Auflaufform legen, mit Puderzucker bestäuben und im Backofen bei 200 Grad C etwa 10-20 Min. überbacken. Mit den Zitronenmelisseblättchen verzieren.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Arbeitszeit** ca. 1/2 Std.

**Quellzeit:** ca. 1/2 Std.

**Je Portion: ca.:** 820 kcal

## 14 Salate

### 14.1 Pfirsich - Geflügel - Salat

3 Pfirsiche	1 EL Kapern
150 g gek. Geflügelfleisch	1/2 EL Zitronensaft
1 Apfel	1/2 Becher Joghurt
3 große, frische Champignons	2 EL Öl
1 Banane	1 TL Honig

Pfirsiche, Fleisch, Champignons und Banane mundgerecht zerkleinern. Aus dem Zitronensaft, Joghurt, Öl und Honig eine Marinade herstellen und mit zerkleinertem Fleisch und Obst mischen.

Der Salat kann auch als Vorspeise auf Radicchioblättern angerichtet werden.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

### 14.2 Pikanter Nudelsalat mit Obst und Käse

300 g Hörnchennudeln	<i>Salatsauce:</i>
Salz	7 EL Sonnenblumenöl
4 rotbackige Äpfel	3 EL Walnussöl
2 Radicchio	5 EL Himbeeressig
1 Bd. Estragon	2 EL Traubensaft
300 g Hüttenkäse	Salz
100 g gehackte Walnüsse	Pfeffer aus der Mühle
	2 Pfirsiche

Hörnchennudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsaufschrift garen. Abgießen, kurz abbrausen und gut abtropfen lassen. Äpfel waschen, trockenreiben, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Radicchio in Blätter zerteilen, waschen, trockenschleudern und in Streifen schneiden. Estragon waschen, trockenschütteln und hacken.

Hüttenkäse, Walnüsse, Estragon, Apfelwürfel und Nudeln vermengen. Sonnenblumenöl, Walnussöl, Himbeeressig und Traubensaft mischen und unter den Salat heben. Pfirsich waschen, trockenreiben, in Spalten schneiden und damit den Salat garnieren.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitungszeit:** ca. 20 Min.

**Nährwerte pro Portion:** 770 kcal / 3200 kJ; E 23 g, F 43 g, KH 73 g

### 14.3 Reis- und Teigwarensalate mit Curry und Früchten

200 g Teigwaren oder 150 g Reis	halbiert, geviertelt, in Scheibchen
1 TL Curry	2 EL Weinbeeren, nach Belieben
2 Pfirsiche	Salatsauce nach Belieben
1/2 Zitrone, abgeriebene Schale	(z.B. Joghurtsalatsauce,
1 EL Zitronensaft	Kräutersalatsauce,
1 TL Curry	Vinaigrette)
1 Apfel, Kerngehäuse entfernt,	50 g Haselnüsse, grob gehackt

Teigwaren oder Reis nach Anleitung zubereiten, dabei dem Salzwasser oder der Bouillon Curry zugeben, mitkochen.

Pfirsiche kurz in kochendes Wasser tauchen, Haut abziehen, in feine Schnitze oder Würfel schneiden. Mit Teigwaren oder Reis vermischen. Zitronenschale und den mit dem Zitronensaft verrührten Curry mit den Apfelscheibchen vermischen. Weinbeeren zugeben. Die gewünschte Sauce nach Anleitung zubereiten, mit den Zutaten vermischen. Haselnüsse drüberstreuen.

### 14.4 Sommerliche Salatschüssel mit Pfirsichfilets und Garnelen in Joghurt-Currydressi

1 Kopf Eisbergsalat	8 Garnelen (à 20 g)
Jodsalz, Pfeffer	1 TL grüne Pfefferkörner
1/16 l Apfelsaft	1 Pfirsich
1 EL kaltgepresstes Rapsöl	1 Tomate
1 EL weißer Balsamico	2 Rucolablätter
1 TL Currypulver	6 Chicoréeblätter
60 g Sauerrahm	6 Lollo Biancoblätter
60 g Joghurt	6 Lollo Rossoblätter
1 EL Minze	80 g Buschbohnen

Vorbereitung: Garnelen schälen, Darm entfernen, säubern und in Rapsöl auf den Biss braten, würzen. Bohnen oben und unten abschneiden, schräge 3 cm dicke Stücke schneiden, in leichtem Salzwasser auf den Biss kochen, abtropfen lassen. Tomate abziehen, entkernen, in Filets schneiden. Minze abzupfen; Pfirsich abziehen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Lollo Rosso und -Bianco säubern, in kleine Blätter reißen. Eisberg und Rucola säubern, in grobe Streifen schneiden, mit Chicoréeblättern als Grundbett in tiefem Teller anrichten. Bohnen, Tomaten, Pfirsich und Garnelen, grünen Pfeffer, Minze, Lollo Rosso und Bianco in eine Schüssel geben und vermengen.

Zubereitung: Joghurt, Sauerrahm, Currypulver, Balsamico, Rapsöl, Apfelsaft gut glatt rühren und mit Jodsalz und wenig Pfeffer würzen. Dressing über bunte Salatmischung geben, gut durchmengen, etwas einziehen lassen. Salatkomposition auf vorbereitetem

Teller anrichten, rundum noch etwas Dressing angießen, mit Melissesträußchen garnieren.

**Mengenangabe:** 2 Personen

### 14.5 Spinatsalat mit Brie, Sesam und Pfirsich

Muskat	2 Pfirsiche
Pfeffer	200 g Brie
Salz	2 EL Sesam
8 EL Rapsöl	500 g frischer Blattspinat (oder 450 g TK)
3 EL Zitronensaft	

Spinat putzen, dabei dicke Stiele entfernen, gründlich waschen und in viel kochendem Salzwasser 1 Minute kochen. Den Spinat abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken. Erst abtropfen lassen, dann leicht ausdrücken und grob schneiden. Wenn Sie den TK-Spinat verwenden, diesen nach Packungsanleitung auftauen und ausdrücken. Sesam in einer Pfanne ohne Fett unter ständigem Rühren rösten, bis er duftet. Brie in Würfel schneiden. Pfirsiche waschen, halbieren, dabei den Stein entfernen. Pfirsichhälften in Spalten schneiden und mit wenig Zitronensaft beträufeln. Restlichen Zitronensaft mit Salz, Pfeffer und Muskat verrühren, dann das Rapsöl und das Sonnenblumenöl zugeben, und kräftig abschmecken. Spinat, Briewürfel, Sesam und Pfirsich mit der Sauce mischen und auf 4 Teller verteilen. Tipp: Dazu passt geröstetes Weißbrot. Für den Spinatsalat können Sie auch andere Weißschimmel- oder Blauschimmelkäse verwenden, z.B. Edelpilzkäse, Blauweißkäse oder Camembert.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 20

**je Portion:** 400 kcal / 1680 kJ





## 15 Saucen, Marinaden

### 15.1 Pfirsich-Aprikosen-Chutney

600 g Pfirsiche	125 ml heller Balsamicoessig
350 g Aprikosen	500 g Gelierzucker 2:1
300 g Zwiebeln	Salz, Pfeffer
125 ml Orangensaft	

Pfirsiche und Aprikosen waschen, trocken tupfen und halbieren. Entsteinen und in feine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und ebenfalls fein würfeln.

Pfirsiche, Aprikosen, Zwiebeln, Orangensaft, Balsamicoessig und den Gelierzucker in einem Topf zum Kochen bringen. Etwa 10 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Chutney kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. In sterile Schraubgläser füllen. Verschließen und für 10 Min. auf den Deckel stellen. Umdrehen und vollständig abkühlen lassen. Ungeöffnet, kühl und dunkel gelagert hält das Chutney mind. 3 Monate.

**Mengenangabe:** 8 Gläser à 200 ml

### 15.2 Pfirsich-Senf-Dip

1 Pfirsich	1 EL Zitronensaft
2 EL Sesam	Salz
25 g milder Senf	Dill, Sesam zum Bestreuen

Pfirsich häuten, entkernen und zerkleinern. Sesam ohne Fettzugabe rösten. Fruchtfleisch mit mildem Senf und Zitronensaft pürieren. Sesam unterheben. Salzen und mit Dill sowie Sesam bestreut servieren.

### 15.3 Scharfe Pfirsich-Salsa

3 Zweige Koriander oder glatte Petersilie	1 EL Zitronensaft
Ingwerpulver	1 grüne Chilischote
Tabasco	1 Schalotte
Salz	1 reife Avocado
2 EL Rapsöl	1 reifer gelbfleischiger Pfirsich
1 TL Weißweinessig	

Pfirsich schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Schalotte schälen, Avocado abziehen, Kern entfernen. Chilischote aufschneiden, Kerne und Zwischenwände entfernen. Alle Zutaten in Würfel schneiden, Avocado sofort mit Limettensaft und Essig beträufeln. Koriander waschen, Blättchen hacken, alle Zutaten mischen und im Kühlschrank 1 Stunde ziehen lassen, nochmals abschmecken.

#### 15.4 Tomaten-Chili-Chutney

1.5 kg Tomaten	450 ml Apfelessig
500 g Pfirsiche	250 g Zucker
300 g Schalotten	1 TL edelsüßes Paprikapulver
6 Knoblauchzehen	2 TL Senfkörner
2-3 getrocknete Chilischoten	

Die Haut von Tomaten und Pfirsichen kreuzweise einschneiden und mit kochendem Wasser überbrühen. Kurz ziehen lassen, dann die Haut entfernen.

Schalotten und Knoblauch schälen, beides fein würfeln. Die getrockneten Chilischoten zerkrümeln oder mit einem Messer hacken.

Tomaten, Pfirsiche, Schalotten, Knoblauch und Chili mit etwa 1/3 des Essigs etwa 30 Min. offen köcheln lassen.

Übrige Zutaten zur Tomaten-Mischung geben und erneut aufkochen lassen. Alles offen etwa 3 Std. bei geringer Hitze und unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen, bis das Chutney dicklich eingekocht ist.

Sofort in sterile Gläser füllen, verschließen und 10 Min. auf den Deckel stellen. Wieder umdrehen und vollständig abkühlen lassen.

**Mengenangabe:** 5 Gläs

## 16 Sonstiges

### 16.1 Fruchtgelee

10 Blatt Gelatine	500 ml frisch gepresster Orangensaft
1 Dos. Pfirsiche	50 ml frisch gepresster Zitronensaft
(Abtropfgewicht ca. 480 g)	4 EL flüssiger Honig

Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen. Die Pfirsiche in ein Sieb gießen, gut abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Die Früchte mit einem Stabmixer fein pürieren.

Die Gelatine etwas ausdrücken, in einen Topf geben, erwärmen - nicht kochen - und auflösen. Pfirsichpüree, Orangen- und Zitronensaft sowie Honig vermischen.

Unter die aufgelöste Gelatine 2 EL Fruchtmischung rühren und dann unter das übrige Püree heben. Gründlich mit einem Schneebesen durchrühren. Kleine Puddingförmchen mit kaltem Wasser ausspülen und sofort das Fruchtpüree hineinfüllen. Das Gelee im Kühlschrank in etwa 3 Std. fest werden lassen. Im Kühlschrank hält sich das Fruchtgelee etwa acht Tage. Es wirkt angenehm kühlend bei Fieber und stärkt durch die vitaminreichen Zitrusfrüchte die Abwehrkräfte.

**Mengenangabe:** 8 Portionen (ab 1 Jahr)

### 16.2 Fruchttopf-mit Fahrplan

1 Rumtopf (5 Liter)	500 g Pflaumen
500 g Zucker	500 g Pfirsiche
250 g in Kugeln ausgestochene Honigmelonen	500 g Aprikosen
250 g frische Ananaswürfel	1 kg Zucker
250 g Zucker	500 g schwarze Johannisbeeren
500 g aromatische Birnen	500 g Sauerkirschen
1 kg Zucker	Rum (54%)
500 g Reineclauden	250 g Zucker
	500 g Erdbeeren

Juni: Erdbeeren waschen, entstielen und vorsichtig trockentupfen. Die Früchte in einen Rumtopf (5 Liter) geben, mit 150 g Zucker bestreuen und zugedeckt 1 Stunde durchziehen lassen. Dann mit Rum (54%) begießen; er muss fingerbreit über den Früchten stehen. Den Topf verschließen und an einen kühlen, dunklen Ort stellen.

Juli: Sauerkirschen nicht entsteinen, Stiele entfernen, schwarze Johannisbeeren von den Stielchen abzupfen. Die Früchte jeweils mit 500 g Zucker vermischen. So viel Rum

aufgießen, dass die Früchte bedeckt sind.

August: Aprikosen, Pfirsiche, Pflaumen, Reineclauden waschen. Aprikosen und Pfirsiche enthäuten, entsteinen, halbieren und vierteln. Pflaumen und Reineclauden nach dem Entsteinen halbieren. Je Frucht mit 250 g Zucker bestreuen und natürlich genügend Rum nachgießen.

September: Aromatische Birnen geschält, in Spalten geschnitten, vom Kerngehäuse befreit mit 250 g Zucker und genügend Rum in den Topf füllen.

Oktober: Als fruchtigen Abschluss frische Ananaswürfel und in Kugeln ausgestochene Honigmelonen mit je 250 g Zucker und entsprechender Menge Rum einfüllen. Vier Wochen nach der letzten Fruchtzugabe noch einmal 54%igen Rum zugießen. Jetzt heißt es Abwarten bis zum 'Anstich' am 1. Advent.

## 17 Vegetarisches, Vollwert

### 17.1 Pfirsichmüsli mit Leinsamen

75 g Leinsamen  
3 Pfirsiche  
100 g Dickmilch  
1 TL Zitronensaft

1 TL Butter  
0.5 EL Honig  
40 g Roggenflocken

1. Die Leinsamen kalt abspülen und gründlich abtropfen lassen. Die Pfirsiche mit einem spitzen Messer häuten oder waschen. Dann das Fruchtfleisch in dünnen Schnitzen von den Steinen schneiden.
2. Die Dickmilch mit dem Zitronensaft verrühren, dann mit der Pfirsichmischung vermengen und in Schälchen geben.
3. Die Butter mit dem Honig in einer kleinen Pfanne erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Die Flocken dazugeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten braten. Das Müsli mit den Flocken bestreut servieren.  
Schmeckt auch mit Aprikosen oder Nektarinen gut.

**Mengenangabe:** 2 Portionen

**Zubereitungszeit** 30 Minuten

1200 kJ



## 18 Vorspeisen, Suppen

### 18.1 Fischcocktail

500 g Kabeljaufilet	4 EL Mayonnaise (evtl. mehr)
1 Zitrone, Saft von	2 EL Magerquark
Salz	2 EL süße Sahne
1/8 l Wasser	1 EL Tomatenketchup
Salz	1 TL geriebener Meerrettich
2 EL Gurkensud	Salz
2 Äpfel	Pfeffer
2 Pfirsiche	Paprika
2 Gewürzgurken	Zucker
<i>Soße</i>	Salatblätter

Fischfilet säubern, säuern und salzen. Wasser mit Salz ankochen und Fischfilet 15 bis 20 Minuten darin dünsten. Abgekühltes Fischfilet zerpfücken und mit Gurkensud marinieren. Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen. Pfirsiche überbrühen, abziehen und Steine entfernen. Äpfel, Pfirsiche und Gurken in Würfel schneiden und zum Fisch geben. Aus den angegebenen Zutaten eine Soße rühren und abschmecken. Salatzutaten mit der Soße mischen und nochmals abschmecken. Cocktail auf Salatblättern angerichtet servieren.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

### 18.2 Flußkrebsschwänze auf Rauke mit Cognac-Mayonnaise

150 g Flußkrebsschwanzfleisch	Chilipulver
1 Pfirsich	Salz
2 Tomaten	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
150 ml Sonnenblumenöl	1 EL weißer Balsam-Essig
2 EL Cognac oder Brandy	Zucker
2 EL trockener Wermut	2 EL Olivenöl
1 EL Ketchup	1 Bd. Rauke

Das Flußkrebsschwanzfleisch abspülen und beiseite stellen.

Den Pfirsich blanchieren, häuten und entsteinen. Tomaten blanchieren, häuten und entkernen, beides würfeln.

Für die Mayonnaise Eigelb verrühren, das Sonnenblumenöl erst in Tropfen, dann in dünnem Strahl dazugießen und unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen oder Mixstab unterschlagen. Pfirsich- und Tomatenwürfel unterheben. Mit Cognac, Wermut, Ketchup,

Chilipulver, Salz und Pfeffer würzen.

Balsam-Essig, 1 Prise Zucker, Salz, Pfeffer und Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren. Rauke in mundgerechte Stücke schneiden, mit der Sauce mischen und auf Teller verteilen. Erst kurz vor dem Verzehr das Krebschwanzfleisch mit der Mayonnaise mischen und auf die Rauke geben. Alles noch einmal salzen und pfeffern.

Dazu: Baguette

Getränke: ein Gläschen Champagner oder Sekt?

**Mengenangabe:** 4 Portionen

### 18.3 Pfirsich-Käse-Schnittchen

2 Pfirsiche

4 EL Paprika

200 g Frischkäse

1 1/2 TL Curry

6 EL süße Sahne

Salz

Pfeffer

8 EL Sherry

4 Scheib. Weißbrot

1/2 Bd. Petersilie

Pfirsiche überbrühen, abziehen, halbieren und Steine entfernen. Pfirsiche in Spalten schneiden und jeweils eine Seite mit Paprika bestäuben.

Frischkäse mit Curry, Sahne, Salz, Pfeffer und Sherry verrühren, in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und Tupfen auf die Brotscheiben spritzen. Pfirsichspalten mit der Paprikaseite nach oben auflegen, mit Frischkäse garnieren und Petersiliensträußchen darauf anrichten.



## Index

### ADVENT

Vanillepfirsich aus dem Glas mit Mandelbaiserhaube, 56

### ALKOHOLFREI

Kinder-Sangria, 85

Pfirsich-Colada, 86

Rote Sangria, 89

### ALKOHOLISCH

Bowle, 83

Pfirsich-Kokosnuß-Drink, 89

### ANTIPASTI

Pfirsichtarte mit Mascarpone, 134

### ANTJE

Schaumomeletts mit Früchten, 61

### APERITIF

Bellini, 83

### APFEL

Rote Sangria, 89

### APRIKOSE

Aprikosensorbet mit Minze, 3

Dreifruktkonfitüre mit Wein, 152

Pfirsich-Aprikosen-Grütze, 28

Pfirsich-Aprikosen-Konfitüre, 154

Quarkfrikadellen mit Pfirsich-Aprikosenkompott und Himbeeren, 50

### ARD

Ewige Liebe, 9

Infos zu Pfirsichen, 91

Kalbsleber mit Pfefferpfirsich, Selleriepüree und geschmorte Schalotten, 71

Scharfes Pfirsichragout mit Rotbarbe, 67

### ARD-BUFFET

Kalbsleber mit Pfefferpfirsich, Selleriepüree und geschmorte Schalotten, 71

### AUFLAUF

Auflauf mit Sommerfrüchten, 3

Bunter Obstauflauf, 5

Grießauflauf mit Pfirsichen, 15

### AUFWENDIG

Quarksoufflé mit Pfirsichen, 51

Tutti-Frutti-Torte, 148

### AUGUST

Blitz-Pfirsichkonfitüre, 151

Bunter Obstauflauf, 5

Crema Catalana mit Pfirsich und Lavendel, 6

Fruchtsalat, 63

Georgia-Pfirsich-Pie, 101

Gratinierte Filets mit Pfirsichen, 69

Gratinierte Pfirsiche, 14

Karamellpfirsiche mit Nüssen, 19

Kleine Pfirsich-Tartes Tatin, 103

Kokoseis mit Obstsalat, 20

Maisherzen mit Pfirsichsoße, 21

Nuss-Pfirsich-Pizza, 23

Pêche Melba mit Pfirsichglace, 24

Pfirsich im Knuspernest, 26

Pfirsich moitié-moitié, 63

Pfirsich-Brunchcreme, 28

Pfirsich-Charlotte, 30

Pfirsich-Colada, 86

Pfirsich-Crumble, 31

Pfirsich-Ingwer-Pästli, 64

Pfirsich-Joghurt-Parfait, 33

Pfirsich-Kokos-Konfitüre, 156

Pfirsich-Kuchen, 121

Pfirsich-Melonen-Marmelade, 159

Pfirsich-Melonen-Mix, 87

Pfirsich-Plunder, 126

Pfirsich-Sahne-Torte, 128

Pfirsich-Schale, 36

Pfirsich-Senf-Dip, 173

Pfirsiche, 91, 92

Pfirsiche mit Balsamico, 43

Pfirsiche mit Mandel-Baiser, 44

Pfirsichmousse mit Sesamguetzli, 46

Pfirsichsorbet, 49

Pfirsichtarte mit Schokostreuseln, 135

- Pistazien-Pfirsich-Tarte, 141  
 Pouletragout mit Pfirsich, 80  
 Quarksoufflé mit Pfirsichen, 51  
 Saftige Pfirsich-Tarte, 143  
 Schnelle Pfirsich-Donauwellen, 144  
 Wein-Pfirsiche, 57
- BACKEN  
 Pfirsich Limetten Torte, 110  
 Pfirsich Nusstorte (Mandarinen Nusstorte), 111
- BAISER  
 Erdbeer-Baiserschnitten, 97  
 Pfirsich Nusstorte (Mandarinen Nusstorte), 111  
 Pfirsich-Baiserkuchen, 111  
 Pfirsich-Baisertorte mit Joghurtcreme, 112  
 Pfirsiche mit Mandel-Baiser, 44  
 Pfirsichtorte nach steirischer Art, 139
- BALSAMICO  
 Pfirsiche mit Balsamico, 43
- BAYRISCH  
 Bayerische Creme mit Pfirsichen, 3
- BEEREN  
 Auflauf mit Sommerfrüchten, 3  
 Pfirsich-Johannisbeer-Streuselkuchen, 118
- BIRNE  
 Pfirsich-Birne mit Vanille, 155
- BISKUIT  
 Kokosbiskuitschnitte mit Pfirsichcreme, 105  
 Pfirsichbiskuit, 130
- BLAETTERTEIG  
 Pfirsich-Schnitten, 129
- BLECHKUCHEN  
 Knusperschnitten mit Rum, 104  
 Pfirsich-Blechkuchen, 113, 114  
 Pfirsich-Joghurt-Welle mit Honig, 117  
 Pfirsich-Johannisbeer-Streuselkuchen, 118  
 Pfirsich-Käsekuchen, 119  
 Pfirsich-Kuchen, 121  
 Quark-Blechkuchen mit Pfirsichen, 142
- BLUTWURST  
 Blutwurstcouscous mit Pfirsich-Chili-Chutney, 165
- BOWLE  
 Bowle, 83  
 Grüntee-Pfirsich-Bowle, 85  
 Sangria-Bowle, 89
- BRANDTEIG  
 Flockentorte mit Mini-Windbeuteln, 98  
 Pfirsich-Charlotte auf Brandteig, 116
- BRATEN  
 Kotelettbraten mit Pfirsichkruste, 72
- BRIE  
 Spinatsalat mit Brie, Sesam und Pfirsich, 171
- BROMBEERE  
 Brombeer-Pfirsich-Torte, 95  
 Pfirsich-Brombeer-Eingemachtes, 63  
 Pfirsich-Brombeer-Konfitüre mit Walnüssen, 155  
 Pfirsich-Brombeer-Kuchen, 115  
 Pfirsichkuchen mit Brombeeren, 132
- BROT  
 Brotrösti mit Pfirsichen, 5  
 Pfirsich-Käse-Schnittchen, 180  
 Ziegenkäse-Bruschetta mit Pfirsichen und prickelndem Bellini, 1
- BRUSCHETTA  
 Ziegenkäse-Bruschetta mit Pfirsichen und prickelndem Bellini, 1
- BUTTER  
 Bunter Obstkuchen, 96  
 Pfirsichtarte, 133  
 Quarkknödel mit Kaffeebutter und Pfirsichen, 50
- BUTTERMILCH  
 Buttermilch-Kuchen mit Pfirsich & Heidelbeeren, 97  
 Pfirsichflip, 88
- CHARLOTTE  
 Pfirsich-Charlotte, 30  
 Pfirsich-Charlotte auf Brandteig, 116

## CHOLESTERINARM

Grießschnitten mit Pfirsichkompott, 15

## CHUTNEY

Pfirsich-Aprikosen-Chutney, 173

Tomaten-Chili-Chutney, 174

Tomaten-Pfirsich-Chutney, 65

## COCKTAIL

Fischcocktail, 179

Yellow Dream, 90

## CRPE

Kokos-Crepes mit Pfirsichen, 20

## CREME

Creme brûlée mit Pfirsichen, 7

Espresso-Creme mit Pfirsichspalten, 9

Pfirsich-Quark-Creme, 35

## CREMESPEISE

Pfirsich-Brunchcreme, 28

## CRUMBLE

Pfirsich-Crumble mit Joghurt, 31

## CURRY

Putenbrustfilet auf Schinkenwaffeln mit Currypfirsich, 80

## DESSERT

Aprikosensorbet mit Minze, 3

Auflauf mit Sommerfrüchten, 3

Bayerische Creme mit Pfirsichen, 3

Bellini-Sorbet, 4

Brotrösti mit Pfirsichen, 5

Bunter Obstauflauf, 5

Buttermilch Pfirsich Melba mit Marzipankuchen im Glas, 6

Crema Catalana mit Pfirsich und Lavendel, 6

Creme brûlée mit Pfirsichen, 7

Engelslocken, 8

Erdbeer-Pfirsich-Quark, 8

Erdbeer-Pfirsich-Teller mit Vanillesahne, 8

Espresso-Creme mit Pfirsichspalten, 9

Ewige Liebe, 9

Flambiertes Pfirsich-Omelett, 10

Fruchtsalat mit Pistazien-Eiskrem, 10

Gebackene Pfirsiche mit Grießplätzchen und Kirschkompott, 11

Geeiste Melone, 11

Gefüllte Weinblätter mit Feigen, 12

Gegrillte Früchte in Honig-Apfelsaft mit Pistazien, 13

Gelatine mit Pfirsichen, 13

Gratinierte Pfirsiche, 14

Grießauflauf mit Pfirsichen, 15

Grießschnitten mit Pfirsichkompott, 15

Herzwaffeln mit Stracciatella-Eis, 16

Himbeer-Pfirsich-Creme, 17

Hippenblüte mit Pfirsich-Lavendelschaum, 17

Joghurt-Mascarpone-Creme zu Pfirsich, 18

Karamell-Creme mit Pfirsich, 19

Karamellpfirsiche mit Nüssen, 19

Kokos-Crepes mit Pfirsichen, 20

Kokoseis mit Obstsalat, 20

Maroniglaze, 21

Mohn-Zitronenmelisseknödel auf Pfirsichragout und Rahmeis, 22

Mokka-Flan mit Pfirsichen, 22

Nuss-Pfirsich-Pizza, 23

Obstsalat, 23

Pêche Melba mit Pfirsichglaze, 24

PESCHE CAMELLATE - PFIRSICHE IN SIRUP, 25

Pesche ripiene - Gefüllte Pfirsiche, 25

Pfirsich im Knuspernest, 26

Pfirsich Melba, 26, 27

Pfirsich mit Eis und Cassis-Soße, 28

Pfirsich-Brunchcreme, 28

Pfirsich-Carpaccio, 29

Pfirsich-Charlotte, 30

Pfirsich-Crumble, 31

Pfirsich-Crumble mit Joghurt, 31

Pfirsich-Dessert, 32

Pfirsich-Gratin mit Löffelbiskuits, 32

Pfirsich-Joghurt-Creme, 33

Pfirsich-Joghurt-Parfait, 33

Pfirsich-Mascarpone-Schichtdessert, 34

Pfirsich-Parfait mit Himbeersauce, 34

- Pfirsich-Parfait mit Sternfrüchten, 35  
 Pfirsich-Quark-Creme, 35  
 Pfirsich-Schale, 36  
 Pfirsich-Soufflé, 36  
 Pfirsich-Soufflé mit Ricotta, 37  
 Pfirsich-Tiramisu, 37, 38  
 Pfirsich-Wein-Gelee, 39  
 Pfirsich-Zimt-Parfait, 39  
 Pfirsichcreme, 40  
 Pfirsichcreme mit Frischkäse, 40  
 Pfirsichcreme mit Minze, 41  
 Pfirsichcreme mit Vanilleeis, 41  
 Pfirsiche in Rotwein, 42  
 Pfirsiche in Sirup mit Zitrone, 43  
 Pfirsiche mit Balsamico, 43  
 Pfirsiche mit Joghurtsoße, 44  
 Pfirsiche mit Mandel-Baiser, 44  
 Pfirsicheis, 45  
 Pfirsichhälften mit Schlagsahne - und Himbeerpüree, 45  
 Pfirsichköpfchen mit Himbeerschäum, 46  
 Pfirsichmousse mit Sesamguetzli, 46  
 Pfirsichrahmeis, 47  
 Pfirsichschaum mit Mandelkeksen, 48  
 Pfirsichsorbet, 48, 49  
 Quark-Grieß-Creme mit Pfirsichkompott, 49  
 Quarkfrikadellen mit Pfirsich-Aprikosenkompott und Himbeeren, 50  
 Quarksoufflé mit Pfirsichen, 51  
 Reistorte mit Pfirsichen, 52  
 Rumtopf für Weihnachten, 52  
 Salat mit Himbeeren und Kiwis, 53  
 Schoko-Pfirsich, 54  
 Überbackene Pfirsiche mit Mandel-Streuseln und Mascarponecreme, 55  
 Vanilleeis mit Karamellsoße, 55  
 Vanillepfirsich aus dem Glas mit Mandelbaiserhaube, 56  
 Waldmeister-Parfait mit Pfirsichgrütze, 56  
 Warme Rhabarber-Consomme mit Holunderblüten-Sorbet, 57  
 Wein-Pfirsiche, 57  
 WEINBERGPFIRSICHE MIT ESTRAGON-GRANITA, 58  
 Yellow Dream, 90  
 Zitroneneis mit marinierten Pfirsichen, 58  
 Zitronensoufflé mit Pfirsichsoße, 59  
 Zwetschgenknödel mit Kompott, 59
- DEZEMBER
- Joghurt-Mascarpone-Creme zu Pfirsich, 18  
 Karamell-Creme mit Pfirsich, 19  
 Pfirsich-Zimt-Parfait, 39
- DIABETES
- Früchtekuchen mit Pistazien, 100  
 Himbeer-Pfirsich-Marmelade, 153  
 Pfirsich-Marmelade mit Pistazien, 158
- DIABETIKER
- Pistazien-Pfirsich-Tarte, 141
- DINKEL
- Bunter Obstkuchen, 96  
 Pfirsichtarte, 133
- DIP
- Pfirsich-Senf-Dip, 173
- DRINK
- Bellini, 83  
 Exotendrink mit Kiwi und Pfirsich, 83  
 Orangendrink mit Pfirsich, 85  
 Rote Sangria, 89
- EI
- Schaumomeletts mit Früchten, 61
- EINFACH
- Bunter Obstkuchen, 96  
 Erdbeer-Pfirsich-Quark, 8  
 Himbeer-Pfirsich-Torte, 102  
 Karibik-Filets, 79  
 Pfirsich-Baiserkuchen, 111  
 Pfirsich-Dessert, 32  
 Pfirsich-Quark-Torte, 127  
 Pfirsich-Soufflé mit Ricotta, 37  
 Pfirsichcremetorte, 131

- Pfirsichmüsli mit Leinsamen, 177
- Pfirsichtarte, 133
- Rote Sangria, 89
- EINGELEGTES
  - Fruchtsalat, 63
  - Pfirsich moitié-moitié, 63
- EINGEMACHTES
  - Pfirsich-Brombeer-Eingemachtes, 63
- EINKOCHEN
  - Pfirsiche in Zuckersirup, 64
- EINMACHEN
  - Campari-Pfirsich-Konfitüre, 151
  - Campari-Pfirsich-Marmelade, 152
  - Himbeer-Pfirsich-Konfitüre, 153
  - Pfirsich-Campari-Konfitüre, 156
  - Pfirsich-Konfitüre mit Ingwer, 157
  - Pfirsich-Konfitüre mit Walnüssen, 157
  - Pfirsichkonfitüre, 161
- EIS
  - Engelslocken, 8
  - Fruchtsalat mit Pistazien-Eiskrem, 10
  - Herzweffeln mit Stracciatella-Eis, 16
  - Kokoseis mit Obstsalat, 20
  - Mohn-Zitronenmelisseknödel auf Pfirsichragout und Rahmeis, 22
  - Pfirsich-Honig-Milch, 87
  - Pfirsichcreme mit Vanilleeis, 41
  - Pfirsicheis, 45
  - Pfirsichparfait mit Zitronenmelisse, 47
  - Pfirsichrahmeis, 47
  - Pfirsichsorbet, 49
  - Sangria-Charlotte, 53
  - Vanilleeis mit Karamellsoße, 55
  - Yellow Dream, 90
  - Zitroneneis mit marinierten Pfirsichen, 58
- EISMASCHINE
  - Mohn-Zitronenmelisseknödel auf Pfirsichragout und Rahmeis, 22
  - Pfirsicheis, 45
  - Warme Rhabarber-Consomme mit Holunderblüten-Sorbet, 57
  - Yellow Dream, 90
- EISTEE
  - Pfirsich-Eistee mit Basilikum, 86
- ERDBEERE
  - Erdbeer-Pfirsich-Teller mit Vanillesahne, 8
- ESPRESSO
  - Espresso-Creme mit Pfirsichspalten, 9
  - Espressotörtchen, 98
  - Pfirsich-Espresso-Shake, 86
- EXKLUSIV
  - Kotelettbraten mit Pfirsichkruste, 72
- EXOTISCH
  - Pfirsich-Papaya-Torte, 125
- FEBRUAR
  - Espresso-Creme mit Pfirsichspalten, 9
  - Mokka-Flan mit Pfirsichen, 22
- FEIGE
  - Gefüllte Weinblätter mit Feigen, 12
- FESTLICH
  - Flußkrebsschwänze auf Rauke mit Cognac-Mayonnaise, 179
- FETTARM
  - Erdbeer-Pfirsich-Quark, 8
  - Himbeer-Pfirsich-Torte, 102
  - Pfirsich-Puddingcreme-Torte, 127
- FILET
  - Filet Melba, 69
  - Geschnetzeltes mit Pfirsich, 77
  - Gratinierte Filets mit Pfirsichen, 69
  - Rinderfilet mit Pfirsich und Blauschimmelkäse im Kartoffelmantel, 73
  - Schweinefilet mit Pfirsichen & Pflaumen, 74
- FISCH
  - Fischcocktail, 179
  - Scharfes Pfirsichragout mit Rotbarbe, 67
- FLAN
  - Mokka-Flan mit Pfirsichen, 22
- FLEISCH
  - Gratinierte Filets mit Pfirsichen, 69
  - Gulasch mit Pfirsichen, 70
  - Kalbskotelett mit Petersilienkruste und Mus vom Weinberg-Pfirsich, 70

- Kasseler mit Pfirsichen und grünem Pfeffer, 72  
 Kotelettbraten mit Pfirsichkruste, 72  
 Pfirsich-Rehrücken, 73  
 Rinderfilet mit Pfirsich und Blauschimmelkäse im Kartoffelmantel, 73  
 Schweinefilet mit Pfirsichen & Pflaumen, 74  
 Schweinenackensteaks mit Steinpilzen und Pfirsichen gefüllt, 75  
 Süßes Curry-Gulasch, 75
- FRUECHTE  
 Fruchtetopf-mit Fahrplan, 175  
 Gegrillte Früchte in Honig-Apfelsaft mit Pistazien, 13
- FRUEHSTUECK  
 Frühstücksjoghurt Frucht-Power-Smoothies, 84
- GAESTE  
 Gratinierte Pfirsiche, 14  
 Salat mit Himbeeren und Kiwis, 53
- GARNELE  
 Sommerliche Salatschüssel mit Pfirsichfilets und Garnelen in Joghurt-Currydressi, 170
- GASHERD  
 Pfirsich-Melonen-Marmelade, 159
- GEBAECK  
 Kleine Pfirsich-Tartes Tatin, 103  
 Pfirsich-Blätterteig-Teilchen, 113  
 Pfirsich-Plunder, 126  
 Pfirsich-Schnitten, 129  
 Pfirsichcreme, 40
- GEFLUEGEL  
 Geschnetzeltes mit Pfirsich, 77  
 Hähnchen mit Chutney, 77  
 Hähnchen mit Mango-Salsa, 78  
 Hähnchenbrustfilet - mit Pfirsichsauce, 78  
 Hähnchenbrustfilet mit Pfirsichsauce, 79  
 Karibik-Filets, 79  
 Pfirsich - Geflügel - Salat, 169
- Pouletragout mit Pfirsich, 80  
 Putenbrustfilet auf Schinkenwaffeln mit Currypfirsich, 80  
 Süß-scharfer Puteneintopf mit Pfirsich und Paprika, 81
- GELEE  
 Fruchtgelee, 175  
 Pfirsich-Wein-Gelee, 39
- GETRAENK  
 Bellini, 83  
 Bowle, 83  
 Exotendrink mit Kiwi und Pfirsich, 83  
 Frühstücksjoghurt Frucht-Power-Smoothies, 84  
 Grüntee-Pfirsich-Bowle, 85  
 Kinder-Sangria, 85  
 Orangendrink mit Pfirsich, 85  
 Pfirsich-Colada, 86  
 Pfirsich-Eistee mit Basilikum, 86  
 Pfirsich-Espresso-Shake, 86  
 Pfirsich-Honig-Milch, 87  
 Pfirsich-Melonen-Mix, 87  
 Pfirsich-Minz-Molke, 87  
 Pfirsich-Tonic, 88  
 Pfirsichflip, 88  
 Pfirsich-Kokosnuß-Drink, 89  
 Rote Sangria, 89  
 Sangria-Bowle, 89  
 Yellow Dream, 90
- GOURMET-KUECHE  
 Kalbsleber mit Pfefferpfirsich, Selleriepüree und geschmorte Schalotten, 71
- GRENADINE  
 Bellini, 83
- GRIESS  
 Blutwurstcouscous mit Pfirsich-Chili-Chutney, 165  
 Grießauflauf mit Pfirsichen, 15
- GRILLEN  
 Gefüllte Pfirsiche, 12  
 Gegrillte Früchte in Honig-Apfelsaft mit Pistazien, 13  
 Hähnchen mit Chutney, 77

- Karibik-Filets, 79
- Putenbrustfilet auf Schinkenwaffeln mit Currypfirsich, 80
- Schoko-Pfirsich, 54
- GRUETZE
  - Pfirsich-Aprikosen-Grütze, 28
- GRUNDLAGE
  - Pfirsiche in Zuckersirup, 64
- GUENGOERMUES
  - Kalbsleber mit Pfefferpfirsich, Selleriepüree und geschmorte Schalotten, 71
- GULASCH
  - Gulasch mit Pfirsichen, 70
- GURKE
  - Gurken-Pfirsich-Kaltschale, 16
- HAARWILD
  - Pfirsich-Rehrücken, 73
- HAEHNCHEN
  - Geschnetzeltes mit Pfirsich, 77
  - Hähnchenbrustfilet - mit Pfirsichsauce, 78
- HAFER
  - Bunter Obstkuchen, 96
- HAUPTGERICHT
  - Filet Melba, 69
  - Hähnchenbrustfilet - mit Pfirsichsauce, 78
- HEFETEIG
  - Pfirsich-Kuchen, 121
- HEIDELBEERE
  - Buttermilch-Kuchen mit Pfirsich & Heidelbeeren, 97
- HERZHAFT
  - Süßes Curry-Gulasch, 75
- HIMBEERE
  - Himbeer-Pfirsich-Creme, 17
  - Himbeer-Pfirsich-Konfitüre, 153
  - Himbeer-Pfirsich-Marmelade, 153
  - Pfirsich Melba, 154
  - Pfirsichhälften mit Schlagsahne - und Himbeerpüree, 45
  - Salat mit Himbeeren und Kiwis, 53
- HIPPE
  - Hippenblüte mit Pfirsich-Lavendelschaum, 17
- HOLLAND
  - Schaumomeletts mit Früchten, 61
- HOLUNDER
  - Pfirsich-Holunder-Konfitüre, 156
  - Warme Rhabarber-Consomme mit Holunderblüten-Sorbet, 57
- HONIG
  - Pfirsich - Geflügel - Salat, 169
- HUHN
  - Hähnchen mit Chutney, 77
  - Hähnchen mit Mango-Salsa, 78
  - Hähnchenbrustfilet mit Pfirsichsauce, 79
  - Karibik-Filets, 79
  - Poulettragout mit Pfirsich, 80
- INDIEN
  - Kokoseis mit Obstsalat, 20
- INFORMATION
  - Infos zu Pfirsichen, 91
  - Pfirsich, 91
  - Pfirsiche, 91, 92
- INGWER
  - Pfirsich-Ingwer-Pästli, 64
  - Pfirsichkonfitüre mit Ingwer, 161
- INNEREI
  - Kalbsleber mit Pfefferpfirsich, Selleriepüree und geschmorte Schalotten, 71
- ITALIEN
  - Creme brûlée mit Pfirsichen, 7
  - Gefüllte Weinblätter mit Feigen, 12
  - Gelatine mit Pfirsichen, 13
  - Gratinierte Pfirsiche, 14
  - PESCHE CAMELLATE - PFIRSICHE IN SIRUP, 25
  - Pesche ripiene - Gefüllte Pfirsiche, 25
  - Pfirsich-Soufflé mit Ricotta, 37
  - Pfirsiche in Sirup mit Zitrone, 43
  - Pfirsichsorbet, 48
  - Pfirsichtarte mit Mascarpone, 134

- Reistorte mit Pfirsichen, 52
- JOGHURT
- Pfirsich-Baisertorte mit Joghurtcreme, 112
  - Pfirsich-Joghurt-Creme, 33
- JOHANNISBEERE
- Bunter Obstkuchen, 96
- JULI
- Bellini-Sorbet, 4
  - Brotrösti mit Pfirsichen, 5
  - Campari-Pfirsich-Konfitüre, 151
  - Campari-Pfirsich-Marmelade, 152
  - Früchtetorte mit Mascarpone-Creme, 100
  - Grüntee-Pfirsich-Bowle, 85
  - Hähnchen mit Mango-Salsa, 78
  - Himbeer-Pfirsich-Marmelade, 153
  - Karibik-Filets, 79
  - Marmorierte Fruchtschnitten, 105
  - Pfirsich-Blechkuchen, 113
  - Pfirsich-Brombeer-Kuchen, 115
  - Pfirsich-Campari-Konfitüre, 156
  - Pfirsich-Marmelade, 158
  - Pfirsich-Marmelade mit Pistazien, 158
  - Pfirsich-Puddingcreme-Torte, 127
  - Pfirsich-Quark-Torte, 127
  - Pfirsich-Schnitten, 129
  - Pfirsichcremetorte, 131
  - Pfirsichkonfitüre mit Likör, 162
  - Pfirsichkonfitüre mit Melone, 162
  - Pfirsichtorte, 136
  - Pfirsichtorte mit Vanillesahne, 138
  - Sangria-Bowle, 89
  - Schoko-Pfirsich, 54
  - Schweinefilet mit Pfirsichen & Pflaumen, 74
- JUNI
- Bellini-Sorbet, 4
  - Brotrösti mit Pfirsichen, 5
  - Erdbeer-Pfirsich-Quark, 8
  - Erdbeer-Pfirsich-Teller mit Vanillesahne, 8
  - Grüntee-Pfirsich-Bowle, 85
  - Himbeer-Pfirsich-Torte, 102
  - Kokos-Crepes mit Pfirsichen, 20
  - Panna-cotta-Torte mit Pfirsichen, 109
  - Pfirsich Melba, 26
  - Pfirsich-Birne mit Vanille, 155
  - Pfirsich-Blechkuchen, 113
  - Pfirsich-Schnitten, 129
  - Pfirsiche in Rotwein, 42
  - Pfirsichkonfitüre mit Melone, 162
  - Pfirsichtorte, 136
  - Schoko-Pfirsich, 54
- KAESE
- Pfirsich-Käse-Schnittchen, 180
  - Pfirsich-Soufflé mit Ricotta, 37
  - Pikanter Nudelsalat mit Obst und Käse, 169
  - Spinatsalat mit Brie, Sesam und Pfirsich, 171
  - Ziegenkäse-Bruschetta mit Pfirsichen und prickelndem Bellini, 1
- KAESEKUCHEN
- Pfirsich-Käsekuchen, 119
  - Sommerliche kleine Käsekuchen mit Pfirsichen, 146
- KAFFEE
- Quarkknödel mit Kaffeebutter und Pfirsichen, 50
- KALB
- Kalbskotelett mit Petersilienkruste und Mus vom Weinberg-Pfirsich, 70
- KALORIENARM
- Gratinierte Pfirsiche, 14
  - Pfirsich-Quark-Torte, 127
- KALTSCHALE
- Gurken-Pfirsich-Kaltschale, 16
- KANAPEE
- Pfirsich-Käse-Schnittchen, 180
- KASSELER
- Kasseler mit Pfirsichen und grünem Pfeffer, 72
- KASTANIE
- Maroniglaze, 21
- KEKS



- Pfirsichschaum mit Mandelkeksen, 48
- KIND  
 Bunter Obstkuchen, 96  
 Rote Sangria, 89  
 Salat mit Himbeeren und Kiwis, 53
- KINDERGEBURTSTAG  
 Kinder-Sangria, 85
- KIRSCH  
 Kirsch-Pfirsich-Butterstreusel, 93
- KIWI  
 Exotendrink mit Kiwi und Pfirsich, 83  
 Salat mit Himbeeren und Kiwis, 53
- KLEINKIND  
 Fruchtgelee, 175
- KLINK  
 Infos zu Pfirsichen, 91  
 Scharfes Pfirsichragout mit Rotbarbe, 67
- KNOEDEL  
 Quarkknödel mit Kaffeebutter und Pfirsichen, 50
- KOKOS  
 Kokosbiskuitschnitte mit Pfirsichcreme, 105  
 Pfirsich-Kokos-Konfitüre, 156
- KONFITUERE  
 Betörende Pfirsichkonfitüre, 151  
 Blitz-Pfirsichkonfitüre, 151  
 Campari-Pfirsich-Konfitüre, 151  
 Dreifruktkonfitüre mit Wein, 152  
 Himbeer-Pfirsich-Konfitüre, 153  
 Himbeer-Pfirsich-Marmelade, 153  
 Melonen-Pfirsich-Konfitüre, 153  
 Pfirsich Melba, 154  
 Pfirsich-Aprikosen-Konfitüre, 154  
 Pfirsich-Brombeer-Konfitüre mit Walnüssen, 155  
 Pfirsich-Campari-Konfitüre, 156  
 Pfirsich-Holunder-Konfitüre, 156  
 Pfirsich-Kokos-Konfitüre, 156  
 Pfirsich-Konfitüre mit Ingwer, 157  
 Pfirsich-Konfitüre mit Walnüssen, 157  
 Pfirsich-Orangen-Konfitüre, 159  
 Pfirsich-Pistazien-Konfitüre, 160
- Pfirsichkonfitüre, 160, 161  
 Pfirsichkonfitüre mit Likör, 162  
 Pfirsichkonfitüre mit Melone, 162  
 Pfirsichkonfitüre mit Zitronenmelisse und Orangensaft, 163
- KOTELETT  
 Kalbskotelett mit Petersilienkruste und Mus vom Weinberg-Pfirsich, 70
- KRAEUTER  
 Aprikosensorbet mit Minze, 3
- KREBS  
 Flußkrebsschwänze auf Rauke mit Cognac-Mayonnaise, 179
- KUCHEN  
 Brombeer-Pfirsich-Torte, 95  
 Bunter Obstkuchen, 96  
 Buttermilch Pfirsich Melba mit Marzipankuchen im Glas, 6  
 Buttermilch-Kuchen mit Pfirsich & Heidelbeeren, 97  
 Espressotörtchen, 98  
 Flockentorte mit Mini-Windbeuteln, 98  
 Früchtekuchen mit Pistazien, 100  
 Georgia-Pfirsich-Pie, 101  
 Gestürzter Pfirsichkuchen mit Pistazien, 102  
 Kirsch-Pfirsich-Butterstreusel, 93  
 Knusperschnitten mit Rum, 104  
 Kokosbiskuitschnitte mit Pfirsichcreme, 105  
 Marmorierte Fruchtschnitten, 105  
 Marmorkuchen als Tellergericht, 106  
 Panna-cotta-Torte mit Pfirsichen, 109  
 Pfirsich Limetten Torte, 110  
 Pfirsich Nusstorte (Mandarinen Nusstorte), 111  
 Pfirsich-Baiserkuchen, 111  
 Pfirsich-Blechkuchen, 113, 114  
 Pfirsich-Brombeer-Kuchen, 115  
 Pfirsich-Charlotte auf Brandteig, 116  
 Pfirsich-Eierlikör-Kuchen, 117  
 Pfirsich-Joghurt-Welle mit Honig, 117  
 Pfirsich-Johannisbeer-Streuselkuchen, 118

- Pfirsich-Käsekuchen, 119  
 Pfirsich-Knusperkuchen, 120  
 Pfirsich-Kuchen, 121  
 Pfirsich-Mandel-Biskuit, 121  
 Pfirsichbiskuit, 130  
 Pfirsichkuchen, 132  
 Pfirsichkuchen mit Brombeeren, 132  
 Pfirsichkuchen mit Haube, 133  
 Pfirsichtarte, 133  
 Pfirsichtarte mit Mascarpone, 134  
 Pfirsichtarte mit Schokostreusel, 135  
 Pfirsichtorte mit Ricotta, 138  
 Quark-Blechkuchen mit Pfirsichen, 142  
 Reistörtchen mit Thymian und Pfirsich, 142  
 Schmandtorte mit Kullerpfirsichen, 144  
 Schnelle Pfirsich-Donauwellen, 144  
 Schokoroulade mit Pfirsichen, 145  
 Sommerliche kleine Käsekuchen mit Pfirsichen, 146  
 Streuselstreifen Pfirsich-Rhabarber, 147
- KUERBIS**  
 Pfirsichmarmelade mit Kürbis, 163
- LAVENDEL**  
 Crema Catalana mit Pfirsich und Lavendel, 6  
 Hippenblüte mit Pfirsich-Lavendelschaum, 17
- LEBER**  
 Kalbsleber mit Pfefferpfirsich, Selleriepüree und geschmorte Schalotten, 71
- LEICHT**  
 Obstsalat, 23
- LIMETTE**  
 Pfirsich Limetten Torte, 110
- LOKALZEIT**  
 Flockentorte mit Mini-Windbeutel, 98  
 Pfirsich-Maracuja-Torte, 123
- M2009**  
 Pfirsichcreme mit Minze, 41
- MAI**  
 Pfirsich mit Eis und Cassis-Soße, 28  
 Pfirsich-Eierlikör-Kuchen, 117
- MAIS**  
 Maisherzen mit Pfirsichsoße, 21
- MALLORCA**  
 Sangria-Bowle, 89
- MANDARINE**  
 Pfirsich Nusstorte (Mandarinen Nusstorte), 111
- MANDEL**  
 Gratinierte Pfirsiche, 14  
 Kotelettbraten mit Pfirsichkruste, 72  
 Pfirsich-Mandel-Torte, 122  
 Pfirsichschaum mit Mandelkeksen, 48
- MANGO**  
 Dreifruchtkonfitüre mit Wein, 152
- MARACUJA**  
 Paradiesische Apfeltorte mit Rosmarin, 110  
 Pfirsich-Maracuja-Schmetterlingstorte, 122  
 Pfirsich-Maracuja-Torte, 123  
 Pfirsich-Maracuja-Torte 'Sommertraum', 124
- MARMELADE**  
 Campari-Pfirsich-Marmelade, 152  
 Pfirsich-Birne mit Vanille, 155  
 Pfirsich-Marmelade, 157, 158  
 Pfirsich-Marmelade mit Pistazien, 158  
 Pfirsich-Melonen-Marmelade, 159  
 Pfirsichmarmelade mit Kürbis, 163
- MARZIPAN**  
 Buttermilch Pfirsich Melba mit Marzipankuchen im Glas, 6
- MASCARPONE**  
 Pfirsichtarte mit Mascarpone, 134
- MAYONNAISE**  
 Flußkrebsschwänze auf Rauke mit Cognac-Mayonnaise, 179
- MEHLSPEISE**  
 Kokos-Crepes mit Pfirsichen, 20  
 Pfannkuchenbeutel mit Pfirsichfüllung, 165  
 Pfirsich-Pfannkuchen, 166

- Pikante Pfirsich-Tarte mit Brie, 167  
Überbackene Pfirsich-Mohn-Pfannkuchenrolle, 167
- MELONE  
Geeiste Melone, 11  
Melonen-Pfirsich-Konfitüre, 153  
Pfirsich-Melonen-Marmelade, 159  
Pfirsich-Melonen-Mix, 87  
Pfirsichkonfitüre mit Melone, 162
- MILCH  
Creme brûlée mit Pfirsichen, 7  
Pfirsich-Honig-Milch, 87
- MILCHSPEISEEIS  
Pfirsicheis, 45
- MINZE  
Aprikosensorbet mit Minze, 3
- MITTEL  
Kalbsleber mit Pfefferpfirsich, Selleriepüree und geschmorte Schalotten, 71
- MOHN  
Mohn-Zitronenmelisseknödel auf Pfirsichragout und Rahmeis, 22  
Überbackene Pfirsich-Mohn-Pfannkuchenrolle, 167
- MOKKA  
Mokka-Flan mit Pfirsichen, 22
- MOLKE  
Pfirsich-Minz-Molke, 87
- MUENCHEN  
Bayerische Creme mit Pfirsichen, 3
- NACHSPEISE  
Pfirsiche mit Joghurtsoße, 44  
Pfirsichparfait mit Zitronenmelisse, 47
- NEKTARINE  
Nektarinen-Pfirsichtorte, 108
- NORMAL  
Gulasch mit Pfirsichen, 70  
Pfirsichkuchen, 132
- NOVEMBER  
Pfirsich-Tiramisu, 37  
Zitroneneis mit marinierten Pfirsichen, 58
- NUDEL  
Pikanter Nudelsalat mit Obst und Käse, 169  
Reis- und Teigwarensalate mit Curry und Früchten, 170
- NUDELSALAT  
Pikanter Nudelsalat mit Obst und Käse, 169
- NUSS  
Nuss-Pfirsich-Pizza, 23
- OBST  
Bowle, 83  
Fruchtgelee, 175  
Fruchtsalat, 63  
Fruchtsalat mit Pistazien-Eiskrem, 10  
Früchtetopf-mit Fahrplan, 175  
Grießauflauf mit Pfirsichen, 15  
Pfirsich, 91  
Pfirsich-Kuchen, 121  
Pfirsiche in Zuckersirup, 64  
Pfirsiche mit Joghurtsoße, 44  
Pfirsichtorte, 135  
Pikanter Nudelsalat mit Obst und Käse, 169  
Rumtopf für Weihnachten, 52  
Tutti-Frutti-Torte, 148  
Yellow Dream, 90
- OBSTKUCHEN  
Gestürzter Pfirsichkuchen mit Pistazien, 102  
Pfirsichkuchen mit Haube, 133  
Schokoroulade mit Pfirsichen, 145
- OBSTSALAT  
Kokoseis mit Obstsalat, 20  
Obstsalat, 23
- OKTOBER  
Pfirsich-Gratin mit Löffelbiskuits, 32
- OMELETT  
Schaumomeletts mit Früchten, 61
- ORANGE  
Orangendrink mit Pfirsich, 85  
Pfirsich-Orangen-Konfitüre, 159

- P1  
 Pfirsich-Melonen-Marmelade, 159  
 Pfirsichkuchen, 132  
 Pfirsich-Kokosnuß-Drink, 89  
 Tutti-Frutti-Torte, 148
- P4  
 Fischcocktail, 179  
 Geschnetzeltes mit Pfirsich, 77  
 Gulasch mit Pfirsichen, 70  
 Himbeer-Pfirsich-Creme, 17  
 Pfirsichcreme mit Vanilleeis, 41  
 Pfirsichhälften mit Schlagsahne - und  
 Himbeerpüree, 45  
 Süßes Curry-Gulasch, 75  
 Tomaten-Pfirsich-Chutney, 65
- P6  
 Quarksoufflé mit Pfirsichen, 51
- PAPAYA  
 Pfirsich-Papaya-Torte, 125
- PAPRIKA  
 Süß-scharfer Puteneintopf mit Pfirsich  
 und Paprika, 81
- PARFAIT  
 Pfirsich-Joghurt-Parfait, 33  
 Pfirsich-Parfait mit Himbeersauce, 34  
 Pfirsich-Parfait mit Sternfrüchten, 35  
 Pfirsich-Zimt-Parfait, 39  
 Pfirsichparfait mit Zitronenmelisse, 47  
 Sangria-Charlotte, 53  
 Waldmeister-Parfait mit Pfirsichgrütze,  
 56
- PARTY  
 Sangria-Charlotte, 53
- PFANNKUCHEN  
 Pfannkuchenbeutel mit Pfirsichfüllung,  
 165  
 Pfirsich-Pfannkuchen, 166  
 Überbackene Pfirsich-Mohn-  
 Pfannkuchenrolle, 167
- PFEFFER  
 Kasseler mit Pfirsichen und grünem  
 Pfeffer, 72
- PFIRSICH  
 'Radfahrertorte', 95  
 Aprikosensorbet mit Minze, 3  
 Bayerische Creme mit Pfirsichen, 3  
 Bellini, 83  
 Bellini-Sorbet, 4  
 Blitz-Pfirsichkonfitüre, 151  
 Blutwurstcouscous mit Pfirsich-Chili-  
 Chutney, 165  
 Bowle, 83  
 Brombeer-Pfirsich-Torte, 95  
 Brotrösti mit Pfirsichen, 5  
 Bunter Obstkuchen, 96  
 Buttermilch Pfirsich Melba mit Marzi-  
 pankuchen im Glas, 6  
 Buttermilch-Kuchen mit Pfirsich &  
 Heidelbeeren, 97  
 Campari-Pfirsich-Konfitüre, 151  
 Campari-Pfirsich-Marmelade, 152  
 Crema Catalana mit Pfirsich und Laven-  
 del, 6  
 Creme brûlée mit Pfirsichen, 7  
 Dreifruchtkonfitüre mit Wein, 152  
 Engelslocken, 8  
 Erdbeer-Baiserschnitten, 97  
 Erdbeer-Pfirsich-Teller mit Vanillesah-  
 ne, 8  
 Espresso-Creme mit Pfirsichspalten, 9  
 Exotendrink mit Kiwi und Pfirsich, 83  
 Filet Melba, 69  
 Flambiertes Pfirsich-Omelett, 10  
 Flockentorte mit Mini-Windbeuteln, 98  
 Flußkrebsschwänze auf Rauke mit  
 Cognac-Mayonnaise, 179  
 Gebackene Pfirsiche mit Grießplätz-  
 chen und Kirschkompott, 11  
 Gefüllte Pfirsiche, 12  
 Gelatine mit Pfirsichen, 13  
 Georgia-Pfirsich-Pie, 101  
 Gestürzter Pfirsichkuchen mit Pistazien,  
 102  
 Gratinierte Pfirsiche, 14  
 Grießschnitten mit Pfirsichkompott, 15  
 Grüntee-Pfirsich-Bowle, 85  
 Gurken-Pfirsich-Kaltschale, 16

- Hähnchenbrustfilet - mit Pfirsichsauce, 78
- Hähnchenbrustfilet mit Pfirsichsauce, 79
- Himbeer-Pfirsich-Creme, 17
- Himbeer-Pfirsich-Konfitüre, 153
- Himbeer-Pfirsich-Marmelade, 153
- Hippenblüte mit Pfirsich-Lavendelschaum, 17
- Infos zu Pfirsichen, 91
- Joghurt-Mascarpone-Creme zu Pfirsich, 18
- Kalbskotelett mit Petersilienkruste und Mus vom Weinberg-Pfirsich, 70
- Karamell-Creme mit Pfirsich, 19
- Karamellpfirsiche mit Nüssen, 19
- Kasseler mit Pfirsichen und grünem Pfeffer, 72
- Kleine Pfirsich-Tartes Tatin, 103
- Knusperschnitten mit Rum, 104
- Kokos-Crepes mit Pfirsichen, 20
- Kokosbiskuitschnitte mit Pfirsichcreme, 105
- Kotelettbraten mit Pfirsichkruste, 72
- Maisherzen mit Pfirsichsoße, 21
- Maroniglacé, 21
- Melonen-Pfirsich-Konfitüre, 153
- Mohn-Zitronenmelisseknödel auf Pfirsichragout und Rahmeis, 22
- Mokka-Flan mit Pfirsichen, 22
- Nektarinen-Pfirsichtorte, 108
- Nuss-Pfirsich-Pizza, 23
- Orangendrink mit Pfirsich, 85
- Pêche Melba mit Pfirsichglacé, 24
- Panna-cotta-Torte mit Pfirsichen, 109
- Paradiesische Apfeltorte mit Rosmarin, 110
- PESCHE CARAMELLATE - PFIRSICHE IN SIRUP, 25
- Pesche ripiene - Gefüllte Pfirsiche, 25
- Pfirsich, 91
- Pfirsich - Geflügel - Salat, 169
- Pfirsich im Knuspernest, 26
- Pfirsich Limetten Torte, 110
- Pfirsich Melba, 26, 27, 154
- Pfirsich mit Eis und Cassis-Soße, 28
- Pfirsich moitié-moitié, 63
- Pfirsich Nusstorte (Mandarinen Nusstorte), 111
- Pfirsich-Aprikosen-Grütze, 28
- Pfirsich-Aprikosen-Konfitüre, 154
- Pfirsich-Baiserkuchen, 111
- Pfirsich-Baisertorte mit Joghurtcreme, 112
- Pfirsich-Birne mit Vanille, 155
- Pfirsich-Blätterteig-Teilchen, 113
- Pfirsich-Blech Kuchen, 113, 114
- Pfirsich-Brombeer-Eingemachtes, 63
- Pfirsich-Brombeer-Konfitüre mit Walnüssen, 155
- Pfirsich-Brombeer-Kuchen, 115
- Pfirsich-Brunchcreme, 28
- Pfirsich-Campari-Konfitüre, 156
- Pfirsich-Charlotte, 30
- Pfirsich-Charlotte auf Brandteig, 116
- Pfirsich-Colada, 86
- Pfirsich-Creme-Torte, 116
- Pfirsich-Crumble, 31
- Pfirsich-Crumble mit Joghurt, 31
- Pfirsich-Dessert, 32
- Pfirsich-Eierlikör-Kuchen, 117
- Pfirsich-Eistee mit Basilikum, 86
- Pfirsich-Espresso-Shake, 86
- Pfirsich-Holunder-Konfitüre, 156
- Pfirsich-Ingwer-Pästli, 64
- Pfirsich-Joghurt-Creme, 33
- Pfirsich-Joghurt-Parfait, 33
- Pfirsich-Joghurt-Welle mit Honig, 117
- Pfirsich-Johannisbeer-Streuselkuchen, 118
- Pfirsich-Käse-Schnittchen, 180
- Pfirsich-Käsekuchen, 119
- Pfirsich-Knusperkuchen, 120
- Pfirsich-Kokos-Konfitüre, 156
- Pfirsich-Konfitüre mit Ingwer, 157
- Pfirsich-Konfitüre mit Walnüssen, 157
- Pfirsich-Kuchen, 121
- Pfirsich-Mandel-Biskuit, 121

- Pfirsich-Mandel-Torte, 122  
 Pfirsich-Maracuja-Schmetterlingstorte, 122  
 Pfirsich-Maracuja-Torte, 123  
 Pfirsich-Maracuja-Torte 'Sommertraum', 124  
 Pfirsich-Marmelade, 158  
 Pfirsich-Marmelade mit Pistazien, 158  
 Pfirsich-Mascarpone-Schichtdessert, 34  
 Pfirsich-Melonen-Marmelade, 159  
 Pfirsich-Melonen-Mix, 87  
 Pfirsich-Minz-Molke, 87  
 Pfirsich-Orangen-Konfitüre, 159  
 Pfirsich-Papaya-Torte, 125  
 Pfirsich-Parfait mit Himbeersauce, 34  
 Pfirsich-Parfait mit Sternfrüchten, 35  
 Pfirsich-Pfannkuchen, 166  
 Pfirsich-Pistazien-Konfitüre, 160  
 Pfirsich-Plunder, 126  
 Pfirsich-Puddingcreme-Torte, 127  
 Pfirsich-Quark-Creme, 35  
 Pfirsich-Quark-Torte, 127  
 Pfirsich-Rehrücken, 73  
 Pfirsich-Sahne-Torte, 128  
 Pfirsich-Schnitten, 129  
 Pfirsich-Senf-Dip, 173  
 Pfirsich-Soufflé, 36  
 Pfirsich-Soufflé mit Ricotta, 37  
 Pfirsich-Tiramisu, 37  
 Pfirsich-Tonic, 88  
 Pfirsich-Wacholder-Streusel-Torte, 129  
 Pfirsich-Wein-Gelee, 39  
 Pfirsich-Zimt-Parfait, 39  
 Pfirsichbiskuit, 130  
 Pfirsichcreme, 40  
 Pfirsichcreme mit Frischkäse, 40  
 Pfirsichcreme mit Minze, 41  
 Pfirsichcreme mit Vanilleeis, 41  
 Pfirsichcremetorte, 131  
 Pfirsiche, 91, 92  
 Pfirsiche in Rotwein, 42  
 Pfirsiche in Sirup mit Zitrone, 43  
 Pfirsiche in Zuckersirup, 64  
 Pfirsiche mit Balsamico, 43  
 Pfirsiche mit Joghurtsoße, 44  
 Pfirsiche mit Mandel-Baiser, 44  
 Pfirsichflip, 88  
 Pfirsichhälften mit Schlagsahne - und Himbeerpüree, 45  
 Pfirsichköpfchen mit Himbeerschaum, 46  
 Pfirsichkonfitüre, 160, 161  
 Pfirsichkonfitüre mit Ingwer, 161  
 Pfirsichkonfitüre mit Likör, 162  
 Pfirsichkonfitüre mit Melone, 162  
 Pfirsichkonfitüre mit Zitronenmelisse und Orangensaft, 163  
 Pfirsichkuchen, 132  
 Pfirsichkuchen mit Brombeeren, 132  
 Pfirsichkuchen mit Haube, 133  
 Pfirsichmarmelade mit Kürbis, 163  
 Pfirsichmousse mit Sesamguetzli, 46  
 Pfirsichmüsli mit Leinsamen, 177  
 Pfirsichrahmeis, 47  
 Pfirsichschaum mit Mandelkeksen, 48  
 Pfirsichsorbet, 48, 49  
 Pfirsichtarte, 133  
 Pfirsichtarte mit Mascarpone, 134  
 Pfirsichtarte mit Schokostreusel, 135  
 Pfirsichtorte, 135, 136  
 Pfirsichtorte mit Eierlikörsahne, 137  
 Pfirsichtorte mit Ricotta, 138  
 Pfirsichtorte mit Vanillesahne, 138  
 Pfirsichtorte nach steirischer Art, 139  
 Pikante Pfirsich-Tarte mit Brie, 167  
 Pfirsich-Kokosnuß-Drink, 89  
 Pfirsich-Multivitamin-Torte, 140  
 Pistazien-Pfirsich-Tarte, 141  
 Quark-Blechkuchen mit Pfirsichen, 142  
 Quarkfrikadellen mit Pfirsich-Aprikosenkompott und Himbeeren, 50  
 Quarkknödel mit Kaffeebutter und Pfirsichen, 50  
 Quarksoufflé mit Pfirsichen, 51  
 Reistörtchen mit Thymian und Pfirsich, 142  
 Reistorte mit Pfirsichen, 52

- Rinderfilet mit Pfirsich und Blauschimmelkäse im Kartoffelmantel, 73
- Rote Sangria, 89
- Saftige Pfirsich-Tarte, 143
- Salat mit Himbeeren und Kiwis, 53
- Sangria-Charlotte, 53
- Scharfe Pfirsich-Salsa, 173
- Scharfes Pfirsichragout mit Rotbarbe, 67
- Schmandtorte mit Kullerpfirsichen, 144
- Schnelle Pfirsich-Donauwellen, 144
- Schoko-Pfirsich, 54
- Schokoroulade mit Pfirsichen, 145
- Schokosplitter-Torte mit Pfirsich, 146
- Sommerliche kleine Käsekuchen mit Pfirsichen, 146
- Sommerliche Salatschüssel mit Pfirsichfilets und Garnelen in Joghurt-Currydressi, 170
- Streuselstreifen Pfirsich-Rhabarber, 147
- Süß-scharfer Puteneintopf mit Pfirsich und Paprika, 81
- Tomaten-Pfirsich-Chutney, 65
- Überbackene Pfirsich-Mohn-Pfannkuchenrolle, 167
- Überbackene Pfirsiche mit Mandel-Streuseln und Mascarponecreme, 55
- Vanilleeis mit Karamellsoße, 55
- Waldmeister-Parfait mit Pfirsichgrütze, 56
- Wein-Pfirsiche, 57
- WEINBERGPFIRSICHE MIT ESTRAGON-GRANITA, 58
- Ziegenkäse-Bruschetta mit Pfirsichen und prickelndem Bellini, 1
- Zitroneneis mit marinierten Pfirsichen, 58
- Zitronensoufflé mit Pfirsichsoße, 59
- PIE
- Georgia-Pfirsich-Pie, 101
- PILZ
- Schweinenackensteaks mit Steinpilzen und Pfirsichen gefüllt, 75
- PIZZA
- Nuss-Pfirsich-Pizza, 23
- PLUNDERTEIG
- Pfirsich-Plunder, 126
- PREISWERT
- Rote Sangria, 89
- PUDDING
- Ewige Liebe, 9
- PUMPERNICKEL
- Pfirsich-Wacholder-Streusel-Torte, 129
- PUTE
- Putenbrustfilet auf Schinkenwaffeln mit Currypfirsich, 80
- Süß-scharfer Puteneintopf mit Pfirsich und Paprika, 81
- QUARK
- Erdbeer-Pfirsich-Quark, 8
- Pfirsich-Quark-Torte, 127
- Quark-Blechkuchen mit Pfirsichen, 142
- Quarkfrikadellen mit Pfirsich-Aprikosenkompott und Himbeeren, 50
- Quarkknödel mit Kaffeebutter und Pfirsichen, 50
- Quarksoufflé mit Pfirsichen, 51
- Tutti-Frutti-Torte, 148
- RAFFINIERT
- Bellini, 83
- Kotelettbraten mit Pfirsichkruste, 72
- Sangria-Charlotte, 53
- RAHMEIS
- Pfirsichrahmeis, 47
- RAUKE
- Flußkrebsschwänze auf Rauke mit Cognac-Mayonnaise, 179
- REH
- Pfirsich-Rehrücken, 73
- REIS
- Reis- und Teigwarensalate mit Curry und Früchten, 170
- Reistörtchen mit Thymian und Pfirsich, 142

- Reistorte mit Pfirsichen, 52
- RHABARBER  
Streuselstreifen Pfirsich-Rhabarber, 147  
Warme Rhabarber-Consomme mit  
Holunderblüten-Sorbet, 57
- RICOTTA  
Pfirsich-Soufflé mit Ricotta, 37
- RIND  
Rinderfilet mit Pfirsich und Blauschimmelkäse im Kartoffelmantel, 73
- ROTBARBE  
Scharfes Pfirsichragout mit Rotbarbe, 67
- RUEHRTEIG  
'Radfahrertorte', 95
- RUM  
Früchtetopf-mit Fahrplan, 175  
Rumtopf für Weihnachten, 52
- RUMTOPF  
Früchtetopf-mit Fahrplan, 175
- SAFT  
Rote Sangria, 89
- SAHNE  
Crema Catalana mit Pfirsich und Lavendel, 6  
Pfirsich Limetten Torte, 110  
Sangria-Charlotte, 53
- SALAT  
Flußkrebsschwänze auf Rauke mit Cognac-Mayonnaise, 179  
Pfirsich - Geflügel - Salat, 169  
Pikanter Nudelsalat mit Obst und Käse, 169  
Reis- und Teigwarensalate mit Curry und Früchten, 170  
Salat mit Himbeeren und Kiwis, 53  
Sommerliche Salatschüssel mit Pfirsichfilets und Garnelen in Joghurt-Currydressi, 170  
Spinatsalat mit Brie, Sesam und Pfirsich, 171
- SALSA  
Hähnchen mit Mango-Salsa, 78
- Scharfe Pfirsich-Salsa, 173
- SCHICHTDESSERT  
Pfirsich-Mascarpone-Schichtdessert, 34
- SCHMAND  
Schmandtorte mit Kullerpfirsichen, 144
- SCHNELL  
Brotrösti mit Pfirsichen, 5  
Bunter Obstkuchen, 96  
Pfirsichkonfitüre mit Melone, 162  
Pfirsichtarte, 133  
Salat mit Himbeeren und Kiwis, 73
- SCHWEIN  
Filet Melba, 69  
Gratinierte Filets mit Pfirsichen, 69  
Gulasch mit Pfirsichen, 70  
Kasseler mit Pfirsichen und grünem Pfeffer, 72  
Kotelettbraten mit Pfirsichkruste, 72  
Schweinefilet mit Pfirsichen & Pflaumen, 74  
Schweinenackensteaks mit Steinpilzen und Pfirsichen gefüllt, 75  
Süßes Curry-Gulasch, 75
- SCHWEINEFILET  
Filet Melba, 69
- SCHWEINEKOTELETT  
Kotelettbraten mit Pfirsichkruste, 72
- SCHWIERIG  
Sangria-Charlotte, 53
- SEKT  
Bellini, 83
- SEPTEMBER  
Früchtekuchen mit Pistazien, 100  
Geeiste Melone, 11  
Pfirsich-Carpaccio, 29  
Pfirsich-Multivitamin-Torte, 140  
Quark-Grieß-Creme mit Pfirsichkompott, 49  
Yellow Dream, 90
- SHAKE  
Pfirsich-Espresso-Shake, 86
- SIZILIEN  
Pesche ripiene - Gefüllte Pfirsiche, 25
- SMOOTHIE



- Frühstücksjoghurt Smoothies, 84
- Frucht-Power-SWR
- Infos zu Pfirsichen, 91
- Scharfes Pfirsichragout mit Rotbarbe, 67
- SOORBET
- Aprikosensorbet mit Minze, 3
- Bellini-Sorbet, 4
- Pfirsichsorbet, 48, 49
- Warme Rhabarber-Consomme mit Holunderblüten-Sorbet, 57
- SOSSE
- Pfirsich-Aprikosen-Chutney, 173
- Scharfe Pfirsich-Salsa, 173
- Tomaten-Chili-Chutney, 174
- SOUFFLE
- Pfirsich-Soufflé, 36
- Quarksoufflé mit Pfirsichen, 51
- Zitronensoufflé mit Pfirsichsoße, 59
- SPANIEN
- Rote Sangria, 89
- SPINAT
- Spinatsalat mit Brie, Sesam und Pfirsich, 171
- STEAK
- Schweinenackensteaks mit Steinpilzen und Pfirsichen gefüllt, 75
- STREUSEL
- Kirsch-Pfirsich-Butterstreusel, 93
- SUESSPEISE
- Gefüllte Pfirsiche, 12
- Himbeer-Pfirsich-Creme, 17
- Kokos-Crepes mit Pfirsichen, 20
- Maisherzen mit Pfirsichsoße, 21
- Nuss-Pfirsich-Pizza, 23
- Pfannkuchenbeutel mit Pfirsichfüllung, 165
- Pfirsich-Aprikosen-Grütze, 28
- Pfirsich-Pfannkuchen, 166
- Pfirsichtarte mit Mascarpone, 134
- Quarkknödel mit Kaffeebutter und Pfirsichen, 50
- Schaumomeletts mit Früchten, 61
- Überbackene Pfirsich-Mohn-Pfannkuchenrolle, 167
- SUPPE
- Gurken-Pfirsich-Kaltschale, 16
- TARTE
- Pfirsichtarte mit Mascarpone, 134
- Pfirsichtarte mit Schokostreuseln, 135
- Pikante Pfirsich-Tarte mit Brie, 167
- Pistazien-Pfirsich-Tarte, 141
- Saftige Pfirsich-Tarte, 143
- TEE
- Grüntee-Pfirsich-Bowle, 85
- TIRAMISU
- Pfirsich-Tiramisu, 37, 38
- TOERTCHEN
- Espressotörtchen, 98
- TOMATE
- Flußkrebsschwänze auf Rauke mit Cognac-Mayonnaise, 179
- Tomaten-Pfirsich-Chutney, 65
- TONIC
- Pfirsich-Tonic, 88
- TORTE
- 'Radfahrertorte', 95
- Brombeer-Pfirsich-Torte, 95
- Erdbeer-Baiserschnitten, 97
- Früchtetorte mit Mascarpone-Creme, 100
- Himbeer-Pfirsich-Torte, 102
- Mürbeteig-Schichttorte, 107
- Nektarinen-Pfirsichtorte, 108
- Panna-cotta-Torte mit Pfirsichen, 109
- Paradiesische Apfeltorte mit Rosmarin, 110
- Pfirsich-Baisertorte mit Joghurtcreme, 112
- Pfirsich-Creme-Torte, 116
- Pfirsich-Mandel-Torte, 122
- Pfirsich-Maracuja-Schmetterlingstorte, 122
- Pfirsich-Maracuja-Torte, 123
- Pfirsich-Maracuja-Torte 'Sommertraum', 124

- Pfirsich-Papaya-Torte, 125  
 Pfirsich-Puddingcreme-Torte, 127  
 Pfirsich-Quark-Torte, 127  
 Pfirsich-Sahne-Torte, 128  
 Pfirsich-Wacholder-Streusel-Torte, 129  
 Pfirsichcremetorte, 131  
 Pfirsichtorte, 136  
 Pfirsichtorte mit Eierlikörsahne, 137  
 Pfirsichtorte mit Vanillesahne, 138  
 Pfirsichtorte nach steirischer Art, 139  
 Pfirsich-Multivitamin-Torte, 140  
 Schokosplitter-Torte mit Pfirsich, 146  
 Tutti-Frutti-Torte, 148
- TOSKANA**  
 PESCHE CAMELLEATE - PFIRSICH IN SIRUP, 25  
 Pfirsichtarte mit Mascarpone, 134
- VOLLWERT**  
 Bunter Obstkuchen, 96  
 Pfirsichtarte, 133
- VORSPEISE**  
 Fischcocktail, 179  
 Pfirsich-Käse-Schnittchen, 180
- VORZUBEREITEN**  
 Sangria-Charlotte, 53
- WACHOLDER**  
 Pfirsich-Wacholder-Streusel-Torte, 129
- WAFFEL**  
 Herzwaffeln mit Stracciatella-Eis, 16  
 Pfirsichcreme, 40  
 Putenbrustfilet auf Schinkenwaffeln mit Currypfirsich, 80
- WALDMEISTER**  
 Waldmeister-Parfait mit Pfirsichgrütze, 56
- WEIHNACHTEN**  
 Rumtopf für Weihnachten, 52  
 Vanillepfirsich aus dem Glas mit Mandelbaiserhaube, 56
- WEIN**  
 Pfirsich-Wein-Gelee, 39
- WEINTRAUBE**  
 Geeiste Melone, 11
- WILD**  
 Pfirsich-Rehrücken, 73
- WINDBEUTEL**  
 Flockentorte mit Mini-Windbeuteln, 98
- WURST**  
 Blutwurstcouscous mit Pfirsich-Chili-Chutney, 165
- ZIEGENKÄESE**  
 Ziegenkäse-Bruschetta mit Pfirsichen und prickelndem Bellini, 1
- ZIMT**  
 Pfirsich-Zimt-Parfait, 39
- ZITRONE**  
 Pfirsiche in Sirup mit Zitrone, 43  
 Zitroneneis mit marinierten Pfirsichen, 58  
 Zitronensoufflé mit Pfirsichsoße, 59
- ZWETSCHGE**  
 Zwetschgenknödel mit Kompott, 59