

Menüs und Büffets aller Art und aus aller Welt!

PFIRSICHE IN WEINBRANDGELEE

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1	1 Liter	Wasser	In einem Kochtopf erhitzen.
2	3-4 große	Pfirsiche	Unter fließend kaltem Wasser waschen und ca. 30 Sekunden lang in das kochende Wasser legen. Mit Hilfe eines Schaumschöpfers herausnehmen, unter kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen.
3	Alle	Pfirsiche	Halbieren, vom Kern befreien und in feine Scheiben schneiden.
4	4 Tassen	Wasser	Zusammen mit
5	2 Tassen	Zucker	Und
6	1	Gewürznelke	Sowie
7	1	Zimtstange (in zwei Hälften geschnitten)	In einen Kochtopf geben und unter Rühren aufkochen lassen, bis sich der Zucker gelöst hat.
8	1 Tasse	Weinbrand	Zufügen und bei offenem Topf nochmals einige Minuten köcheln lassen.
9	Alle	Pfirsichscheiben	In den Sirup geben und einen etwas kleineren Topfdeckel aufsetzen, damit die Früchte während des Pochierens in dem Sirup schwimmen. Den Sirup in einen anderen Topf umgießen und die Früchte etwas abkühlen lassen.
10	1 ½ Pkch	Weißer Gelatine	Entsprechend der Packungsaufschrift zuerst quellen und dann vorsichtig auflösen.
11	Die ganze	Aufgelöste Gelatine	In den heißen Sirup einrühren und etwas abkühlen lassen.
12	Alle	Pfirsichscheiben	Gleichmäßig auf Dessertschälchen verteilen und mit dem Weinbrandsirup aufgießen.
13	Alle	Schälchen	Im Kühlschrank einige Stunden gelieren lassen und vor dem Servieren noch mit Sahnetupfen und Zitronenmelissenblättern verzieren.

Kostenlose Vorschläge und individuelle Beratung!**Telefon: 04231/ 800566 oder Handy: 0162/ 6500583**