



Das Event mit Nährwert...

Rezepte von DINNER-Rennern für DINNER-Renner

Andalusische Pfirsiche

Für 6 Personen

von Uwe aus Gelnhausen
November 2000

Zutaten

- 3 Eigelb
- 75 g Zucker
- 1-2 Schnapsgläser Cognac (Dimpel)
oder je nach Geschmack Eckes Edelkirsch
- etwa 350 ml Sahne
- Vanillezucker
- 1 oder 2 Dosen Pfirsiche
- Schokoladenstreusel

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitung

Den Rahm sahnig schlagen.

Dann Eigelb, Zucker, Vanillezucker verrühren und unter die Sahne geben.

Cognac hinzufügen und solange rühren, bis alles cremig ist. Evtl. mit dem Pfirsichwasser abschmecken.

Pfirsiche gut abtropfen lassen und in das Nachtischglas legen. Creme darüber geben.

Danach mind. 1 Stunde im Kühlschrank stellen, damit die Creme steif wird.

Kurz vor dem Servieren mit Schokoladenstreuseln verzieren.

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen!

