

Rezept

Geschmorter Pfirsich in Akazienhonig und Lavendel mit Nussziegeln

Ein Rezept von Geschmorter Pfirsich in Akazienhonig und Lavendel mit Nussziegeln, am 23.04.2024

Zutaten

4 Pfirsiche	4 EL Akazienhonig
1 Lavendelzweig	50 g Butter
100 g Zucker	25 g Mehl
50 ml Orangensaft	100 g gehackte Nüsse

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Pfirsiche waschen, halbieren und den Kern entfernen. Die Pfirsichhälften mit der Hautseite nach oben in eine Auflaufform legen. Mit Akazienhonig beträufeln und den Lavendelzweig dazulegen. Die Pfirsiche für 10-15 Min. in den Ofen geben; je nach Reife der Pfirsiche benötigen sie eine längere oder kürzere Garzeit. Sobald die Pfirsiche gar sind, lässt sich die Haut ganz einfach abziehen.
2. Inzwischen für die Nussiegel die Butter in einem Topf zerlassen. Zucker, Mehl, Orangensaft, Nüsse und flüssige Butter in eine Küchenmaschine geben und alles gründlich miteinander verkneten. Die Masse erkalten lassen.
3. Aus der Masse haselnussgroße Nocken formen und mit einem Abstand von 6 cm auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Die Nussiegel bei 180° in ca. 5 Min. bis zur einer leichten Bräunung backen.
4. Die lauwarmen Pfirsiche mit den Nussziegeln anrichten, als Dekoration Lavendelzweige verwenden.