Rezept

Pfirsich-Brandy-Topf

Ein Rezept von Pfirsich-Brandy-Topf, am 10.08.2025

Zutaten

1 kg	reife, festfleischige Pfirsiche (möglichst Weinbergs-Pfirsiche)
350 ml	Apricot Brandy
200 g	feiner Zucker
2 EL	frisch gepresster Zitronensaft
100 ml	reiner Alkohol (Weingeist 96 %)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Liter (ca. 10 Portionen) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Die Pfirsiche in kochendem Wasser kurz überbrühen, in eiskaltem Wasser abschrecken und häuten. Die Pfirsiche halbieren und die Steine auslösen. Das Fruchtfleisch in Stücke schneiden, in ein dicht verschließbares Glas füllen. 2 Pfirsichsteine mit dem Hammer vorsichtig aufklopfen und die mandelartigen Kerne auslösen, zu den Pfirsichstücken geben.

2. Die Pfirsichstücke mit dem Zucker bestreuen, mit dem Zitronensaft beträufeln und 1 Std. ruhen lassen. Danach den Apricot Brandy und den Alkohol aufgießen, sodass die Pfirsichstücke gut bedeckt sind. Das Glas fest verschließen und den Pfirsich-Brandy-Topf mindestens 3 Wochen kühl und dunkel ziehen lassen.