

Rezept

Pfirsiche mit Weinschaumcreme

Ein Rezept von Pfirsiche mit Weinschaumcreme, am 01.06.2023

Zutaten

4 Pfirsiche	1/4 l Weißwein
2 EL Zitronensaft	100 g Zucker
2 TL Stärke	2 Eigelbe
Zitronenmelisse zum Garnieren nach Belieben	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Pfirsiche mit kochendem Wasser übergießen, dann häuten. Die Früchte entkernen, in Spalten schneiden und auf Dessertschälchen verteilen.

2. Weißwein mit Zitronensaft, Zucker, Stärke und Eigelben verquirlen. Im Wasserbad unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen heiß werden lassen, bis die Sauce dicklich ist. Die Sauce mit Zitrone und Zucker abschmecken und über die Pfirsiche gießen. Nach Belieben mit Zitronenmelisse garniert servieren.