

## Rezept

# Pfirsichgranité

Ein Rezept von Pfirsichgranité, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>60 g</b> Zucker	<b>300 g</b> reife gelbe oder weisse Pfirsiche
<b>200 ml</b> Sekt	<b>4 EL</b> Pfirsichlikör
flache Form (ca. 18 × 30 cm)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

## Zubereitung

1. Die Form ins Tiefkühlfach stellen. Den Zucker mit 150 ml Wasser in einem kleinen Topf aufkochen. Bei kleiner Hitze ca. 2 - 3 Min. köcheln lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat, dabei gelegentlich umrühren.
2. Inzwischen die Pfirsiche waschen, halbieren und entkernen. Die Hälften in grobe Stücke schneiden. Die Pfirsichstücke in den Zuckersirup legen und in 3 - 4 Min. weich kochen. Pfirsiche und Sud in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer fein mixen. Das Pfirsichpüree durch ein Sieb streichen und vollständig auskühlen lassen.
3. Das Pfirsichpüree mit Sekt verrühren und den Pfirsichlikör unterziehen. Die Mischung in die gefrostete Form gießen und ins Tiefkühlfach stellen.
4. Nach ca. 2 Std. mit einer Gabel oder einem Schneebesen durchrühren. Diesen Vorgang noch drei- bis viermal alle 30 Min. wiederholen. Sobald das Granité fester wird, nur noch mit der Gabel auflockern. Das Granité mind. 8 Std. (oder am besten über Nacht) durchfrieren lassen. Das Pfirsichgranité mit einem Löffel von der Oberfläche abschaben und portionsweise servieren.