

Rezept

# Pfirsichgranité

Ein Rezept von Pfirsichgranité, am 13.05.2025

## 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.