



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Pfirsich-Püree

Rezept: ichkoche.ch und Foto: Miriam

Zutaten

4 Stk Pfirsich

2 EL Zucker brauner

8 g Vanillezucker

2 Stk Gewürznelken



Zubereitung

Für das Pfirsichpüree die Pfirsiche waschen, entkernen und in Stücke schneiden. Pfirsiche mit 1 Esslöffel Wasser, dem Zucker, Vanillezucker und den Gewürznelken weichkochen, Gewürznelken entfernen und mit dem Stabmixer pürieren.

Entweder ausgekühlt oder warm über Eis oder andere Dessert giessen, oder noch heiss in ein Einmachglas mit Schraubdeckel geben auskühlen und im Kühlschrank einige Tage aufbewahren.

Tip:

Das Pfirsichpüree passt gut zu warmen und kalten Desserts.