



Pfirsich mit Quark

Zutaten für 2 Personen:

2 Pfirsiche
1 Ei
Butter
Vanillezucker
Quark (40% Fett)
Joghurt
1 EL Zucker
gestiftete Mandelsplitter
2 Stängel Minze
Zitrone



Tipp: Bei Magerquark gerne mit Creme fraiche auflockern

Zubereitung:

Die Pfirsiche

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, die Pfirsiche mit einem Messer anschneiden und im Kochtopf so lange kochen, bis sich die Haut ablöst. Währenddessen kaltes Wasser in eine Schüssel füllen. Den Pfirsich mit einem Schöpflöffel aus dem kochenden Wasser nehmen, ins kalte Wasser legen und dann schälen. Sollte sich die Haut nicht ablösen lassen, weiter kochen lassen.

Während der Pfirsich abkühlt, eine Pfanne und einen Topf auf dem Herd erhitzen. Dann die Mandeln in eine Pfanne legen, auf dem Herd rösten und mit Vanille-Zucker süßen. Gleichzeitig den Zucker in einem separaten Topf karamellisieren lassen. Im Anschluss daran die geschälten Pfirsiche mit einem Küchenmesser würfeln, in den karamellisierten Zucker mit den Mandeln einrühren, mit Zitronensaft verfeinern und bei gelegentlichem Umrühren 8-9 Minuten durchkochen lassen. Evtl. nachzuckern.

Die Creme

Ein Ei aufschlagen, das Eigelb vom Eiweiß trennen und in eine Schüssel geben. Dann mit Zucker dazu geben und alles mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Zu dem Eigelb Quark und Joghurt im Verhältnis 2:1 hinzugeben und verrühren. Ggf. mit Zucker und Vanillezucker abschmecken.

Zum Anrichten die Pfirsiche und die Creme kalt werden lassen. Anschließend die Pfirsiche und die Creme in ein Trinkglas abwechselnd aufschichten. Mit einem Stängel Minze anrichten und FERTIG! Guten Appetit!



**FRANKEN
FERNSEHEN**