

PFIRSICH-SILLABUB

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

1½ dl Süsswein

(z. B. Moscato)

3 EL Zucker

1 Zweiglein Thymian

1 Bio-Zitrone, wenig
abgeriebene Schale und
2 EL Saft

4 Pfirsiche, in Schnitzen

2 dl Vollrahm, kalt

1. Süsswein mit Zucker, Thymian, Zitronenschale und -saft aufkochen. Pfirsiche beigeben, zugedeckt aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen, Thymian entfernen. Pfirsiche zugedeckt im Sud auskühlen.
2. Pfirsiche abtropfen, dabei Sud auffangen. Pfirsiche auf Teller verteilen. Rahm mit 1 dl Sud mit den Schwingbesen des Handrührgeräts steif schlagen. Restlichen Sud über die Pfirsiche träufeln, Rahm darauf verteilen.

Portion: 284kcal, F 18g, Kh 24g, E 2g



DEKO-TIPP

2 EL Zucker

1½ EL Wasser

¼ TL Zitronensaft

4 Zweiglein Thymian

Caramelisierter Thymian: Zucker, Wasser und Zitronensaft in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte nehmen, Thymian beigeben, rühren, bis der Thymian mit Caramel überzogen ist, auf einem Backpapier auskühlen.