

# Glacierte Weinberg Pfirsiche “Melba” und frische Himbeeren

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 29m
- **Fertig in** 54m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '54', 'cook_time' : '29m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

“Althergebracht, neue überdacht” - Warum denn nicht ?

## Zutaten

- 4 Stück große, vollreife Weinberg Pfirsiche
- 350 g frische Himbeeren
- 2 cl Pfirsichlikör
- 2 cl Himbeergeist
- 1/8 l geschlagene Sahne
- 25 g Puderzucker
- Etwas Butter
- 8 kleine Baiser Teilchen vom Bäcker oder
- 8 Kugeln Vanille Eiscreme

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Pfirsiche:

### Schritt2

Die frischen Pfirsiche in kochendem Wasser kurz brühen, abkühlen und abziehen, halbieren, die Kern entfernen.

### Schritt3

Der Ansatz:

### Schritt4

Den Puderzucker in einer Stielpfanne hell braun brennen und mit dem Pfirsichlikör und etwas

Orangensaft ablöschen, etwas reduzieren lassen. Die Pfirsiche dazu geben und in dem Sirup 2 - 3 min. glacieren, auskühlen lassen.

### **Schritt5**

Die Melba Soße:

### **Schritt6**

Die Himbeeren (einige, besonders Schöne für die Garnitur zurück lassen) mit Puderzucker und dem Himbeergeist pürieren, anschließend durch ein Sieb streichen.

### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt8**

Die ausgekühlten Pfirsiche 5 - 6-mal fächerförmig einschneiden und auf die Baisers oder die Vanilleeis Kugeln setzen, mit dem Himbeermark überziehen. Die schönsten Früchte drum herum drapieren und das restliche Himbeermark darüber geben. Mit einigen "Sahnetupfern" und etwas Zitronenmelisse ausgarnieren.

**Rezeptart:** Sonstiges **Tags:** althergebracht, baisers, eiscreme, klassiker, lecker, neue überdacht, pfirsiche

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/glacierte-weinberg-pfirsiche-melba-und-frische-himbeeren/>