



Pfirsich Grütze mit Eis

Zutaten für 4 Portionen

750 g Pfirsiche

250 ml Orangensaft

100 ml Weisswein,

1 Zimtstange,

4 EL Zucker

3 EL Zitronensaft

2 EL Speisestärke

Zubereitung:

Die Pfirsiche oben kreuzweise anritzen und in kochendes Wasser geben, ca. 1 Minute kochen lassen danach in Eiswasser abschrecken. Nun läßt sich die Schale leicht abziehen, den Kern entfernen und die Pfirsiche in Spalten schneiden.

Orangensaft, Weisswein, Zimtstange, Zucker und Zitronensaft in einem Kochtopf aufkochen lassen. Die Pfirsichspalten dazugeben und ca. 2 Minuten köcheln lassen. Die Zimtstange entnehmen.

Speisestärke in etwas kaltem Wasser mit einem Schneebesen glatt rühren und dazugeben. Kurz aufkochen und die Grütze abkühlen lassen.

Mit Eis oder Schlagsahne oder zu Pudding servieren.

Tipp:

Optional kann man auch noch etwas Pfirsich Limes dazugeben, die Zimtstange durch Kardamom gemahlen ersetzen und oder Vanille dazugeben oder Zitronenverbene

Geschmack erleben.