

# Der Rote Mosel-Weinbergpfirsich

...die typische Moselfrucht

Rezept-Sammelkarte 12



Ferienland  
*Cochem*  
METROPOLE  
DES ROTEN  
MOSEL-WEINBERGPFIRSICHS 

# Weinbergpfirsich-Tiramisu

## Zutaten:

1/2 Päckchen Löffelbiskuit  
2 Gläser eingemachte Weinbergpfirsiche (á 3/4l)  
3 Eßlöffel Weinbergpfirsichmarmelade  
3 Eßlöffel Weinbergpfirsich-Likör  
250 g Mascarpone  
500 g Magerquark  
2 Becher Schlagsahne  
3 Eßlöffel Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
150 g Mandeln (gehackt oder gehobelt)  
150 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
½ Teelöffel Zimt  
75 ml Wasser



## Zubereitung:

Löffelbiskuit in einer großen Auflaufform auslegen. 100 ml von dem Einmachsaft mit Marmelade und Likör verrühren und über den Biskuits verteilen. Weinbergpfirsiche klein schneiden und darüber verteilen. Aus Mascarpone, Quark, Sahne, Zucker und Vanillezucker eine Creme rühren und auf die Weinbergpfirsiche streichen.

Zucker, Vanillezucker, Zimt und Wasser aufkochen in einer beschichteten Pfanne. Mandeln dazugeben und unter ständigem Rühren langsam karamellisieren lassen. Fertige Mandeln auf Backpapier flach verteilen und abkühlen lassen. Tiramisu 2-3 Stunden kühl stellen und ziehen lassen und kurz vor dem servieren die Mandeln darauf verteilen.

Rezeptvorschlag: N. Konzen, Ellenz-Poltersdorf

## Tourist-Information Ferienland Cochem

Endertplatz 1 ♦ 56812 Cochem

Tel.: +49 (0)2671-6004-0 ♦ Fax: +49 (0)2671-6004-44

[www.ferienland-cochem.de](http://www.ferienland-cochem.de) ♦ [www.cochem.de](http://www.cochem.de) ♦

[www.facebook.com/ferienlandcochem](https://www.facebook.com/ferienlandcochem)

Mail: [info@ferienland-cochem.de](mailto:info@ferienland-cochem.de)

Fotos Vorderseite: Annica Ljung-Göbel, Tourist-Information Ferienland Cochem

---

---

---

---