

# Der Rote Mosel-Weinbergpfirsich

...die typische Moselfrucht

Rezept-Sammelkarte 3



Erlebnisland  
*Cochem*  
METROPOLE  
DES ROTEN  
MOSEL-WEINBERGPFIRSICHS



## Heiße Liebe „Roter Mosel-Weinbergpfirsich“

**Zutaten:** 1000g Magerquark, 4 Esslöffel Zucker, 1 Pk Vanillezucker, 200ml Milch, Rohrzucker, 500g Weinbergpfirsiche, 200g Gelierzucker

Den Quark mit dem Zucker, dem Vanillezucker und der Milch verrühren.

Weinbergspfirsiche häuten, entsteinen, mit etwas Wasser und dem Gelierzucker zu Mus kochen und abkühlen lassen.

Zuerst das Mus in eine Glasschüssel geben, dann die Quarkmasse darauf verteilen und kurz vor dem Servieren dick mit Rohrzucker bestreuen.

Rezeptvorschlag: P. Gilles

## Weinbergpfirsich-Pralinen

**Zutaten:** 1000g Weinbergpfirsiche (Trockenfrüchte), 12 EL Rum, 400g Kuvertüre (Zartbitter), 2 TL Gewürznelken (gem.), 400g Mandeln, gemahlen

Die Trockenfrüchte und die Schokolade in der Küchenmaschine solange zerkleinern, bis sich eine halbwegs gleichmäßige Masse ergibt (eventuell in mehreren Durchgängen). In eine Schüssel umfüllen, Alkohol und Gewürze zugeben und gründlich mischen. Zu nussgroßen Kugeln formen und in den gemahlenden Mandeln wälzen. Am besten schmecken die Kugeln, wenn man sie noch ein paar Tage durchziehen lässt.

Rezeptvorschlag: P. Igelmund

## 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)

---

---

---

---

---