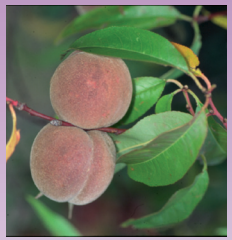
Der Rote Mosel-Weinbergpfirsich

...die typische Moselfrucht

Rezept-Sammelkarte 5



Ferienland Cochem

Metropole des Roten Mosel-Weinbergpfirsichs

Honigpfirsiche

Zutaten:
8 eingemachte Pfirsiche oder Weinbergspfirsiche
6 EL flüssiger Honig
¼ l Orangensaft
2-3 EL Wasser
Zitronensaft nach Belieben
6 EL gemahlene Mandeln
6 EL Zucker (je nach Geschmack auch weniger)
70g sehr weiche Butter

Zubereitung
Die Pfirsichhälften in eine Auflaufform legen (vorher gut abtropfen lassen). Honig in einem Topf schmelzen lassen.
Orangensaft, Wasser und Zitronensaft dazugeben. Den Sirup aufkochen lassen und dann in die Pfirsichhälften gießen. Gemahlene Mandeln, Zucker und Butter verrühren und in die Hälften geben.
Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad goldgelb abbacken.
Etwas abkühlen lassen und mit Vanilleeis servieren.

Rezeptvorschlag: R. Simon

Tourist-Information Ferienland Cochem
Endertplatz 1 ◆ 56812 Cochem
Tel.:+49 (0)2671-6004-0 ◆ Fax: +49 (0)2671-6004-44
www.ferienland-cochem.de ◆ www.cochem.de ◆
www.facebook.com/ferienlandcochem
Mail: info@ferienland-cochem.de