

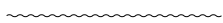
R e z e p t

FROZEN JOGHURT MIT PISTAZIEN UND HONIG UND AMARETTO-PLATTFIRSICHEN



FROZEN JOGHURT MIT PISTAZIEN UND HONIG

und Amaretto - Plattpfirsichen
heiß & kalt



Kontributor: **CAROLE POIROT**

Zutaten

Für die Pfirsiche

- 400 g Zucker
- 450 ml Wasser
- 50 ml Amaretto
- 7-8 Plattpfirsiche

Für den Joghurt

- 300 ml Griechischer Joghurt
- 70 g Pistazien
- 2 EL Honig



KATEGORIE
Dessert



AUSGABE
sisterMAG50

WIE ES GEHT: DER JOGHURT

- SCHRITT 1** Die Pistazien grob hacken.
- SCHRITT 2** Joghurt in einer Schüssel mit Pistazien und Honig vermischen.
- SCHRITT 3** Über Nacht einfrieren.

WIE ES GEHT: DIE PFIRSICHE

- SCHRITT 1** Die Pfirsiche in eine große Schüssel geben.
- SCHRITT 2** Eine zweite Schüssel mit Eiswasser füllen.
- SCHRITT 3** Ca. 1 l Wasser im Wasserkocher oder Topf erhitzen. Das heiße Wasser über die Pfirsiche geben und 30 Sekunden wirken lassen.
- SCHRITT 4** Mit einer Schaumkelle die Pfirsiche vom heißen ins kalte Wasser geben.
- SCHRITT 5** Jetzt können die Pfirsiche geschält werden.

- SCHRITT 6** Wasser, Zucker und Amaretto in einen großen Topf geben. Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Die Temperatur reduzieren, sodass die Mischung nur noch köchelt. Geschälte Pfirsiche dazu geben und mit Topfdeckel bedecken.
- SCHRITT 7** Die Pfirsiche für 5 Minuten auf der einen Seite kochen, dann wenden und für weitere 5 Minuten kochen. Pfirsiche aus dem Saft nehmen. Die Hitze nochmals erhöhen und den Saft zum Kochen bringen. Den Sirup so um die Hälfte reduzieren.
- SCHRITT 8** Das gefrorene Joghurt sofort mit den warmen Pfirsichen und dem Sirup servieren.