Pfirsich Melba

Das Pfirsich Melba ist ein beliebter Speiseeis-Klassiker. Ein süßes Rezept für Feinschmecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

2 Stk.	Pfirsiche (reif, groß)
100 g	Zucker
250 ml	Wasser
250 g	Himbeeren
1 TL	Zitronensaft
1 EL	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
6 Kugeln	Vanilleeis

Zubereitung

1. Für das **Pfirsich Melba** die Haut der Pfirsiche an einer Stelle kreuzweise einschneiden. Zirka 1 Minute in kochendes Wasser legen, herausnehmen, mit kaltem Wasser abschrecken. Jetzt die Haut mithilfe eines Messers abziehen. Halbieren, entkernen und in Spalten schneiden.

2. Wasser erhitzen, Zucker unter Rühren auflösen, die Pfirsiche zugeben und 3 Minuten dünsten, danach auskühlen lassen.

3. Die gewaschenen Himbeeren mit Zitronensaft, einen Esslöffel Zucker vermengen und mit einem Mixstab pürieren. Danach durch ein feines Sieb streichen.

4. Das Himbeerpüree auf Dessert-Teller geben, Pfirsiche darauf setzen und mit Vanilleeis-Kugeln garnieren.

Tipp

Das Pfirsich Melba Eis mit Minze-Blätter dekorieren.