Pfirsichsuppe

Ein sommerliches Rezept für alle, die es gerne süß mögen: Die Pfirsichsuppe schmeckt leicht und lecker - genau das richtige für heiße Tage!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min

Foto: horax zeigt hier

Zutaten

550 g	Pfirsiche
3 Stk.	Äpfel
1 l	Wasser
6 EL	Zucker
2 EL	Sauerrahm
1 EL	Mehl
1 Schuss	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für die Pfirsichsuppe zuerst Äpfel und Pfirsiche schälen, Kerngehäuse bzw. Steine entfernen und in dünne Spalten schneiden. Zusammen mit dem Wasser in einen Topf geben und aufkochen lassen.

2. Köcheln lassen, bis die Früchte ganz weich sind. Zucker hinzufügen. Sauerrahm mit Mehl verrühren und in die Suppe einrühren. Nach Belieben mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Zitronensaft abschmecken und servieren.

Tipp

Die Pfirsichsuppe schmeckt auch kalt sehr gut.