



Gebackene Pfirsiche im Kokos Mantel

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Frische Pfirsiche in warm / kalter Variation mit Ingwer, immer wieder lecker.

Zutaten

- 8 vollreife Pfirsiche
- 150 g Kokos Flocken
- 2 ganze Eier
- 2 El Milch
- Etwas Mehl
- Etwas geriebenen frischen Ingwer oder Ingwerpulver
- Etwas Zucker nach Geschmack
- 2 cl Cointreau oder Grand Marnier Likör
- 1 Limone

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Pfirsiche zunächst ganz kurz in kochendes Wasser geben und sofort wieder abkühlen.

Schritt3

Anschließend schälen, entkernen und halbieren.

Schritt4

Das Kompott:

Schritt5

Vier Pfirsiche für das Kompott in 2 cm große Würfel schneiden und mit Limonen-Abrieb, Zucker, Likör und Ingwer marinieren.

Schritt6

Die gebackenen Pfirsiche:

Schritt7

8 / 2 Pfirsiche (2 / 2 pro Person) ebenfalls marinieren und leicht

Schritt8

mit Mehl bestäuben.

Schritt9

Die Eier mit der Milch verquirlen und die Pfirsiche durchziehen. und mit den Kokos Flocken umhüllen, gut andrücken.

Schritt10

Die Pfirsiche nunmehr goldbraun frittieren oder besser in heißem Butterschmalz herausbraten. Auf Küchekrepp ablaufen lassen.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Die Pfirsiche mit einer Kugel Vanilleeis auf dem Kompott anrichten und mit etwas Zitronenmelisse garnieren.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** ingwer, kokos, pfirsiche

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebackene-pfirsiche-im-kokos-mantel/>