



Gebratene Pfirsiche mit Honig und Mandeln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 18m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '18', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein modernes, sommerliches „ad hoc Dessert“, einfach, schnell und raffiniert

Zutaten

- 4 - 6 vollreife, aber noch feste Pfirsiche nach Größe
- 2 El Mandelblättchen, trocken geröstet
- 2 El Honig
- 2 cl Orangen Likör (Grand Marnier oder Cointreau)
- 25 g Butter
- Für die Vanille Creme fraiche:
- 4 El Crème fraiche
- Mark 1/2 Vanille Stange
- 1 El Milch

Zubereitungsart

Schritt1

Alle Vanille Creme fraiche Zutaten miteinander verrühren.

Schritt2

Die Pfirsiche für eine 1/2 min. in kochendes Wasser geben; mit einer Schaumkelle heraus fangen und kalt abschrecken.

Schritt3

Danach schälen, halbieren und den Stein entfernen.

Schritt4

In die heiße Butter geben, bei mittlerer Hitze von jeder Seite, 1 min. braten und den Honig darüber träufeln.

Schritt5

Den Orangenlikör dazu geben, 4 - 5 min. weiter in eigenen Fond schmoren, dünsten.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Auf dekorativen Desserttellern anrichten, den köstlichen Fond verteilen und geröstete Mandelblättchen darüber streuen.

Schritt8

Mit Vanille Creme fraiche oder einer Kugel Eiscreme servieren.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** honig, mandeln, pfirsiche

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebratene-pfirsiche-mit-honig-und-mandeln/>