

Dessert French Rolls / Himbeer-Sauce / Pfirsich Melba

Rezeptteil 2 von 4 Pfirsich Melba

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
3	Pfirsiche
50 g	Zucker
50 g	Butter

Vorbereitung

1. In einer Schale Zimt und Zucker vermischen.

Zubereitung

Kochfeld Stufe 9: Die Pfirsiche kurz im kochenden Wasser blanchieren, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Danach halbieren und den Kern entfernen.

Kochfeld Stufe 7: In einer Pfanne den Zucker schmelzen (wie immer nicht dabei rühren!). Wenn er goldbraun ist, die Butter dazu geben. Die Pfirsiche auf der Schnittfläche in die Sauce legen und 5 min. karamellisieren. Bei geringer Hitze (Stufe 4) 10 min. weich schmoren.