

Früchtebecher

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 Zitrone
- ca. 350 g Pfirsich
- 1-2 EL Grand Marnier oder Orangensaft
- 3 EL Honig
- 3 Nektarinen ca. 350 g
- ca. 350 g Zwetschgen
- 2 Prisen Ingwerpulver
- 2 Prisen Zimt
- 300 g Mirabellen
- 0,75 dl Halbrahm eiskalt

einige Lavendelblüten frisch oder getrocknet für die Garnitur




Zubereitung

1 Für die 3 Fruchtpürees die Zitrone auspressen. Mit wenig Zitronensaft, Grand Marnier oder Orangensaft und 1 EL Honig fein pürieren. Nektarinen und Zwetschgen oben kreuzweise einschneiden, kurz in kochendes Wasser tauchen, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Nektarinen grob schneiden und mit Ingwer, wenig Zitronensaft und 1 EL Honig pürieren.

2 Die Mirabellen entsteinen. Das Aprikosenpüree in 4 hohe Gläser verteilen. Mit einigen Mirabellen belegen. Nektarinenpüree vorsichtig darüber geben. Die restlichen Mirabellen darauf verteilen. Mit Zwetschgenpüree abschliessen. Mindestens 15 Minuten kühl stellen.

3 Den Halbrahm flaumig schlagen. Je einen Klecks auf die Pürees geben und mit Lavendelblüten garnieren. Sofort servieren.

Anstelle von entsteinen, halbierten Mirabellen können Sie auch Himbeeren oder Heidelbeeren verwenden.

 Zubereitungszeit ca. 30 Minuten
+ mind. 15 Minuten kühl stellen

