

## Heute gibt es: PFIRSICHMOUSSE

### ZUTATEN:

1kg Pfirsiche

Zucker nach Belieben

Etwas Zitronensaft

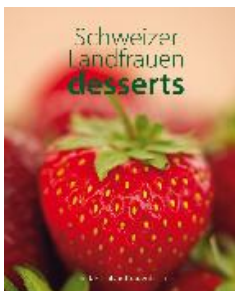
2dl Rahm

Kandierte Kirschen

### ZUBEREITUNG:

- Pfirsiche kurz überbrühen, Haut entfernen, halbieren und entsteinen und zusammen mit Zucker und Zitronensaft im Mixer pürieren
- Rahm steif schlagen und vorsichtig unterheben
- In Coupegläser verteilen und 1 Stunde kühl stellen
- Vor dem Servieren mit kandierten Kirschen garnieren

### Ein Rezept aus:



"Schweizer Landfrauendesserts". Auf 192 Seiten präsentiert die Rezept-sammlung 265 köstliche Süßigkeiten von Schweizer Bäuerinnen und Landfrauen aus allen Regionen der Schweiz – vom Baselbiet, Waadtland über das Tessin ins Graubünden bis an den Bodensee. Aufgeteilt in die Kapitel Süßes mit Früchten, Beeren und Gemüse, Crème und Mousse, Tiramisu, Köpfler, Flan und Pudding, Kaltes und Gefrorenes und aus dem Ofen.

ISBN 978-3-905694-37-6