

## Pêches cardinal

Rezept für 8 Personen

### Zutaten:

5 Pfirsiche  
1 Zitrone Saft  
5 dl Wasser  
100 – 150 gr. Zucker  
1 Vanillestengel  
400 gr. Himbeeren



### Zubereitung:

Pfirsiche zum Schälen kurz in siedendes Wasser geben, herausnehmen, die Haut abziehen, halbieren und Stein entfernen.

Den Saft einer halben Zitrone sofort über die Pfirsiche giessen.

Sirup: 5 dl Wasser, 100-150 gr. Zucker, Saft der anderen halben Zitrone plus ein Vanille-Stengel aufkochen und die Pfirsiche darin knapp weichkochen.

Im Sirup auskühlen lassen, dann abgetropft in Portionenschalen mit der Wölbung nach oben anrichten.

2-3 EL Sirup für die Sauce verwenden.

Sauce: 400 gr. Himbeeren mit 2-3 EL Sirup pürieren, dann einen Sieb streichen, kurz vor dem Servieren über die Pfirsiche verteilen.