

Rezept Früchtekaltschale

Rezept Früchtekaltschale

Zutaten:

200g Pfirsiche, Dose
200g Sauerkirschen, Glas
1/4 Wasser
100g Zucker
1/4 Stange Zimt
15g Speisestärke
1/4l Weißwein
4 El Mandelblätter
Saft einer ganzen Zitrone

Zubereitung:

Pfirsiche und Kirschen abtropfen lassen, die Pfirsiche in Scheiben schneiden. Den Kirsch und Pfirsichsaft in einen Topf geben, mit Wasser, Zimt, Zucker und Zitronensaft aufkochen.

Speisestärke mit ein wenig Wasser anrühren und mit in den kochenden Saft geben. Zimtstange herausnehmen. Kirschen in die Suppe geben, mit Wein aufgießen, die Suppe kalt werden lassen, und dann erst die Pfirsichscheiben hineinlegen. Wenn du die Kaltschale anbietest mit Mandeln bestreuen.

[Zurück zu Süßspeisen](#)

[Zurück zu Dessert/Nachtisch](#)