

## FRANZÖSISCHE PFIRSICHE

Passen gut zu Pudding, Eis oder Crème brûlée.



### Zubereitung

1. Pfirsiche unten kreuzförmig einritzen, kurz in kochendes Wasser legen und die Schale abziehen. Früchte halbieren und Steine entfernen.
2. Harte Früchte nach dem Schälen nochmals kurz in kochendes Wasser legen und dann gut abtropfen lassen. Weiche Früchte können ohne weiteres Kochen verwendet werden.
3. Früchte mit Kandis in ein verschließbares Glas schichten.
4. Mit Weinbrand übergießen und etwa 6–8 Wochen durchziehen lassen.

### Zutaten

1 kg	Pfirsiche
400 g	Diamant Brauner Kandis
700 ml	Weinbrand

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.