



Menge 1 Glas à 1000 ml



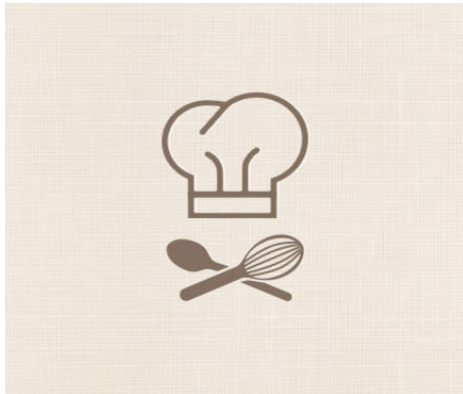
Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## PFIRSICHE IN HIMBERGEIST

Ein gehaltvolles Fruchtvergnügen - verfeinert Pudding und Eiscreme!



### Zubereitung

1. Pfirsiche kurz mit kochendem Wasser überbrühen, abziehen, halbieren und entsteinen.
2. Pfirsichhälften in eine Schüssel geben, mit Zucker bestreuen und 24 Stunden ziehen lassen.
3. Pfirsichhälften mit der Zuckerlösung in ein verschließbares Glas schichten, zwei Kerne dazwischengeben und die Früchte mit Himbeergeist begießen.
4. Mindestens 1 Woche durchziehen lassen.

### Zutaten

1 kg	Pfirsiche
375 g	Diamant Feinster Zucker
700 ml	Himbeergeist

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.