

PFIRSICH FLAMBÉES

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

12 Halbe Pfirsiche
60 Gr. Butter
4 Tl Zucker
1 dl Rum
2 dl Orangensaft
Grand Marnier / Cointreau

Butter in der Flambierpfanne zerfließen lassen, die Pfirsiche hineingeben und mit dem Zucker unter einmaligen Wenden goldgelb braten. Rum zugliessen, heiss werden lassen und flambieren. Sobald die Flamme verlöscht, den Orangensaft dazugliessen. Auf starker Flamme einkochen lassen. Zuletzt mit einem Schuss Grand Marnier oder Cointreau abschmecken.

Wenn das Dessert besonders festliche sein soll, serviert man Vanilleglace dazu.

