

Mit cremigem Granatapfel-Eierliköreis gefüllter Pfirsich

Zutaten

Zutaten für 4 Portionen

3 Granatäpfel
1 Vanilleschote
150 ml Sahne
200 ml Naturjoghurt
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
4 EL flüssiger, heller Honig
Einige Minzeblättchen

4 reife, große Pfirsiche
80 g Löffelbiskuit

60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Puderzucker



Zubereitung

Zwei Granatäpfel halbieren, mit einer Saftpresse auspressen. 60 ml des Granatapfelsafts zur Seite stellen (er ist für die Fruchtsoße). Vanilleschote der Länge nach halbieren. Das Mark herauskratzen und zusammen mit der Schote und der Sahne in einem Topf zum Kochen bringen. Vom Herd ziehen, durch ein feines Sieb passieren und erkalten lassen. Joghurt mit 3 EL Honig, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und dem Granatapfelsaft verrühren. Die Vanillesahne steif schlagen und unter die Joghurt-Eierlikörmasse heben. Die Masse in einen Behälter füllen und für ca. 4 Stunden in das Gefrierfach stellen. Dabei die ersten 2 Stunden alle 30 Minuten durchrühren. Oder die Masse in eine Eismaschine geben und in 25 Minuten cremig gefrieren lassen. Zwischenzeitlich den dritten Granatapfel halbieren, die Schale nach innen drücken und die Kerne mit einem Löffel vorsichtig herausheben. Dabei die weiße Haut entfernen.

Pfirsiche für 1 Minute in kochendem Wasser blanchieren. Mit kaltem Wasser abschrecken und die Haut vorsichtig mit einem Messer abziehen. Mit einem Kugelausstecher oder einem Löffel die Pfirsichkerne entfernen und die Pfirsiche etwas aushöhlen. Dabei einen Boden in den Pfirsichen lassen. Löffelbiskuit sehr fein reiben. Pfirsiche mit den Bröseln panieren.

Für die Soßen 60 ml Granatapfelsaft mit 1 EL Honig verrühren, 60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit soviel Puderzucker verrühren, dass er dickflüssig wird. Abwechselnd Punkte mit der Granatapfel- und der Eierlikörsoße auf die Teller geben. Mit einem Holzspießchen die Punkte miteinander verbinden.

Pfirsiche vor dem Servieren für ca. 10 Minuten in das Gefrierfach stellen. Das Granatapfel-Eierliköreis kurz antauen lassen, in einen Spritzbeutel mit großer Sternentülle geben und in die ausgehöhlten Pfirsiche spritzen. Gefüllte Pfirsiche mittig auf die Teller setzen. Mit Granatapfelkernen bestreuen und mit Minze garnieren.

Leser-Tipp

Ein fruchtig-leichtes Dessert mit cremigem Granatapfel-Eierliköreis. Erfrischend und kühlend für eine sommerliche Gartenparty.

[Link zum Rezept: Mit cremigem Granatapfel-Eierliköreis gefüllter Pfirsich](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de