

Beschwipste Vanilleaprikosen und Vanillepfirsiche Trunkene Sommerfrüchtchen!

La Mise en Place:

1 Vanilleschote, 500 g Aprikosen, 750 kleinere Pfirsiche, Saft von 1 Zitrone, 400 g Zucker, 5 dl weisser Rum

Die Vorbereitung:

Die Vanilleschote längs aufschlitzen und die Aprikosen halbieren und entkernen.

Die Zubereitung am Herd:

Genügend Wasser zum Sieden bringen. Die Pfirsiche für rund eine Minute hineinlegen. Mit einer Schaumkelle herausheben, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Die Früchte halbieren, entkernen und in dicke Schnitze schneiden.

1 dl Wasser, Zitronensaft und Zucker in den gleichen Topf geben. Die Vanilleschote beifügen. Aufkochen und zugedeckt auf kleinem Feuer fünf Minuten köcheln.

Die Früchte portionenweise in den Zuckersirup legen und fünf Minuten zugedeckt köcheln, bis sie glasig sind. Dann die Vanilleschote entfernen.

Die Vollendung:

Die Früchte mit etwas Zuckersirup in saubere Gläser schichten. Alles mit Rum übergießen, die Früchte müssen gut bedeckt sein.

Die Gläser verschliessen, kühl und dunkel aufbewahren. Vor dem ersten Genuss mindestens eine Woche ziehen lassen. Haltbarkeit: drei Monate.

Das passt dazu:

Besonders gut schmecken die Früchtchen in Begleitung von Vanilleeis, Aprikosen- oder Pfirsichsorbet

