

Pfirsichkuchen mit Crème fraiche – Guss

Für den Teig 150 g Magerquark mit 6 EL Öl, 1 Ei, 2 Pck. Vanillezucker und 1 Prise Salz glatt rühren. 300 g Mehl mit 3 TL Backpulver und 2 EL Kakaopulver mischen, in die Quarkmasse geben und unterkneten. Den Teig ausrollen und ein gefettetes Backblech damit auslegen.

Für den Belag 3 Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, die Eigelb, 250 g Quark, 250 g Crème fraiche, 75 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 3 EL Zitronensaft und 1 EL Speisestärke glatt rühren. Anschließend den Eischnee unterheben. Quarkmasse auf dem Teig verteilen.

1 kg Pfirsiche in Scheiben schneiden und auf der Quarkmasse verteilen bzw. ein wenig hineindrücken. Den Kuchen ca. 40-45 Minuten bei 200 Grad im vorgeheizten Backofen backen. Nach dem Backen erkalten lassen und servieren.

Indische Nektarinen Marmelade

1 kg Nektarinen waschen und abtrocknen. Anschließend halbieren, entkernen und klein schneiden. Mit dem **500g Gelierzucker (2:1)** vermischen und ca. 1 Stunde ziehen lassen.

½ TL Zimt, 2 Kardamom, 100 g Krokant (in kleine Stücke gebrochen) hinzufügen. Alles in einen Topf geben und 4 Minuten sprudeln kochen lassen, Kardamom herausnehmen. In vorbereitete Gläser füllen. Diese dann fest verschließen und auf den Kopf stellen.

Pfirsich-Erdbeern-Bowle

Etwa **500 g Pfirsiche** blanchieren und die Haut abziehen. Danach in mundgerechte Stücke schneiden.

500 g Erdbeeren ebenso klein schneiden. Beides in ein Bowle-Gefäß geben. 500 ml Orangensaft und eine Flasche trockenen/halbtrockenen Weißwein zugießen. Je nach Geschmack mit etwas Puderzucker und Vanillezucker abschmecken.

Die Schüssel **kühl stellen**, das ganze sollte etwa 3 bis 4 Stunden ziehen.

Kurz bevor die Gäste kommen mit einer Flasche trockenen/halbtrockenen Sekt aufgießen.

Stachelbeer-Baisertorte

Für den Boden 4 Eier trennen, die Eiweiß mit 180 g Puderzucker steif schlagen. 100 g Butter mit 90 g Zucker weißschaumig rühren. Die 4 Eigelb unter die Butter-Zuckermischung schlagen. 125 g Mehl mit 2 TL Backpulver mischen und unterheben. Die Masse auf zwei mit Backpapier ausgelegte Sprigformböden verteilen. Auf beide Böden jeweils die Hälfte des Eischnees verteilen. Auf beide Böden insgesamt 150 g Mandelblättchen streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca 20 Minuten backen.

Einen der Böden noch warm in 12 Stücke schneiden!

Für die Füllung 500 ml Apfelsaft aufkochen und mit 2 Pck. Tortenguss andicken. Nach Geschmack mit Zucker süßen. **500 g geputzte Stachelbeeren** unterheben und kurz ziehen lassen. Sie sollten weich werden, aber möglichst nicht platzen. Abkühlen lassen. 400 ml Sahne mit 2 Pck. Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen und auf dem Boden verteilen. Die ange dickten, abgekühlten Stachelbeeren daraufgeben. Die 12 Tortenstücke auflegen. Im Kühlschrank mind. 30 Minuten kühlen

Pfirsich-Tomaten-Salat

2 reife Pfirsiche
4 grosse Tomaten
½ TL Kreuzkuemmel
2 Knoblauchzehen fein geschnitten
Saft ½ Zitrone
2 EL Olivenoel + extra zur "Deko"
8 frische Minzblaetter
Feta oder Ziegenkaese

2 Pfirsiche und 4 Tomaten blanchieren und die Haut abziehen. Pfirsiche in 8tel schneiden und Tomaten von Innenleben befreien und in Schnitze schneiden. 2 Knoblauchzehen schälen und fein schneiden.

Eine Pfanne erhitzen und ½ TL Kreuzkuemmel für ca. 30 Sekunden anrösten, bis ein Duft entsteht. Etwas Zerstoßen und zu den Pfirsichen, Tomaten und Knoblauch geben.

Saft einer halben Zitrone und 2 EL Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken und in den Salat mischen. 1 Stunde ziehen lassen.

Zum Servieren mit Minzblättern, zerkrümmelten Feta oder Ziegenkäse und extra Olivenoel servieren.

Gut zu gegrillten Fisch oder Geflügel