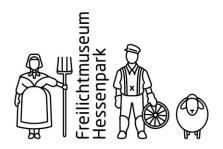
## Rezepte aus dem Hessenpark



## Sahneschnee mit Pfirsichen

Dieses erfrischende Sommerdessert stammt aus einer handschriftlichen Rezeptsammlung der Familie des Kurhessischen Staatsministers Friedrich Heinrich Ernst Scheffer (1800-1879), der das Hofgut Engelbach aus Niederaula-Solms mit seiner Familie bewohnte.

| Zut              |        |        |   |
|------------------|--------|--------|---|
| / 111            | · 10 T | Pn     | ٠ |
| $\Delta u \iota$ | aι     | $\sim$ | ٠ |

12 reife Pfirsiche, geschält und entkernt

187 Gramm Zucker

500 Milliliter Sahne

- 1. Die Pfirsiche schälen, halbieren und entkernen.
- 2. Durch ein Sieb passieren und das Mark in eine Schüssel füllen.
- 3. Den Zucker in das Pfirsich Mark einrühren.
- 4. Die Sahne steif schlagen und unter die Pfirsichmischung heben.
- 5. Kalt servieren.