



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.

Zutaten:

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.