

Pfirsichmilch

Zerstoßenes Eis in einen dickwandigen, gekühlten Becher geben.
Einen Teil Pfirsichsaft und
Zwei Teile Milch daraufgießen, nicht verrühren. Mit
gehackten Pistazienkernen bestreuen und
wenig Puderzucker bestreuen. Bei Lust und Laune mit einem
Pfirsichschnitz garnieren.

Zubereitungszeit: sekundenschnell

Beilage: Gemütliches Frühstück

Tipp:

- ★ Am besten eignet sich Pfirsichnektar mit 50% Fruchtgehalt. 100% Pfirsichsaft ist nicht süß genug, um den gewünschten Geschmack und Konsistenz zu erreichen.
- ★ Für die Milch würde ich auf 1,5% Fettgehalt reduzierte Milch empfehlen.
- ★ Die Zutaten sollten eisgekühlt sein.
- ★ P.S.: Ich gebe zu, daß dieses Rezept recht einfach gestrickt ist, aber manche Dinge sind einfach zu gut. . .

Lorenz Lang <rezepte@tandrin.de>
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)