MÖVENPICK



Maple Walnuts im Cantuccini Mantel

Für 2 Personen brauchst Du:

Mövenpick Maple-Walnuts

4 Pfirsiche

20 g Cantuccini

10 g Mandeln, gehobelt

½ TL Zimt, gemahlen

2 EL Ahornsirup

2 TL Zucker

10 g Butter

Und so geht's:

1. Alles parat?

2. Zucker gleichmäßig und dünn in eine trockene Pfanne streuen. Bei mittlerer Stufe erwärmen und schmelzen lassen, dabei nicht rühren.

3. Wenn der Zucker geschmolzen ist, sofort Mandeln dazugeben und gut mischen, um das Karamell zu verteilen.

4. Mit Meersalz bestreuen und auf einem Backpapier abkühlen lassen.

5. Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden.

6. Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, Pfirsiche in die Pfanne geben und von allen Seiten kurz anbraten.

7. Ahornsirup dazugeben und karamellisieren lassen. Mit Zimt bestreuen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

8. Cantuccini und Mandel-Karamell in einem Mörser oder in einer Gefriertüte grob zerbröseln.

9. Eine Kugel Maple Walnuts darin wälzen und mit karamellisierten Pfirsichen servieren.