



Dulce di Mami

Erdnusscracker mit Pfirsichen unter Sahne

● Zutaten:

2 Tassen	geröstete Erdnüsse o. Salz
2 Tassen	Zucker
1 Tasse	Wasser
4	Pfirsiche
1 Becher	Schlagsahne

■ Zubereitung:

1. den Zucker und die Tasse Wasser auf hoher Flamme zum Kochen bringen
2. solange erhitzen, bis sich der Sirup verdickt und Fäden zieht
3. die Erdnüsse nach und nach hinzufügen
4. solange umrühren, bis sich die Masse vom Topfboden anfängt zu lösen
5. mit zwei kleinen Löffeln, kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen
6. den Backofen auf 200° Grad vorheizen und die Erdnusshäufchen darin bräunen
7. anschließend die Erdnusscracker abkühlen lassen, vorher eventuell untereinander trennen
8. die Pfirsiche waschen, entkernen und in Streifen schneiden
9. die Pfirsichspalten in einen Topf geben und bei kleiner Flamme andünsten
10. die Sahne steif schlagen
11. die abgekühlten Pfirsichspalten abkühlen lassen und auf Desserttellern anrichten
12. etwas von der Pfirsichsud darüber geben
13. Einen Löffel Sahne darauf geben und einen Erdnusscracker dazu geben

Sehr, sehr lecker!