



Breskvice (falsche Pfirsiche)

Nach einem Rezept der Uroma Katarina aus Schlesien

550g Mehl

1 EL Backpulver

3 Eier

150 g Zucker

80ml Milch

40ml Monin Pfirsich-Sirup

115 g geschmolzene, abgekühlte Butter
abgeriebene Schale einer gewaschenen
Bio-Zitrone

Füllung:

500g Ricotta

90g Zucker

Abgeriebene Schale einer gewaschenen
Bio-Orange

Wer mag, etwas gelbe Lebensmittelfarbe
oder Safran

Deko:

Etwas rote Speisefarbe, vielleicht geht
aber auch Kirschsafte oder Rote-Beete-
Saft?

Zucker

Minzeblättchen



Zubereitung

Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Eier und Zucker in separater Schüssel mixen, dann zerlassene, abgekühlte Butter, Milch, Syrup und Zitronenabrieb dazumixen. In die Mehlschüssel geben und erst mit Knethaken, dann mit den Händen kneten. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Aus dem Teig kleine Kugeln formen, auf ein Backblech mit Backpapier legen und leicht flach drücken. 15 min bei 160 grad backen, ggf. Blech wenden. Zutaten für die Füllung zusammenmischen. Plätzchen rausnehmen. Sofort den Boden mit Löffel oder Messer aushöhlen. Ein kleines Schälchen mit Wasser+ roter Lebensmittelfarbe bereitstellen sowie eine Zuckerschüssel. Ausgehöhlte Hälften mit rotem Wasser bestreichen (ganz wenig) und dann in Zucker wälzen. Dann jeweils 2 Hälften mit Ricottacreme füllen und zusammenfügen. Minzblatt rein, fertig! (Evtl 1std kaltstellen)

Fotodokumentation der Herstellung

