



Reibekuchen mit Pfirsich-Kompott und Amarettocreme

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Pfirsiche	4 St.
Apfelsaft, naturtrüb	200 ml
Vanillinzucker	20 g
Zucker	70 g
Speisestärke	1 EL
Heidelbeeren, frisch	125 g
Frischkäse, natur	200 g
Schmand	200 g
Amaretto	4 EL
Kartoffeln, vorw. festk.	800 g
Eier	1 St.
Weizenmehl, Type 405	3 EL
Salz	
Sonnenblumenöl	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Pfanne, grobe Reibe

1. In einer Schüssel Pfirsiche mit heißem Wasser übergießen, häuten, entsteinen und in Spalten schneiden. In einem Topf Apfelsaft mit Vanillinzucker und 2 EL Zucker auf mittlerer Stufe erhitzen, Pfirsiche zugeben und ca. 4 Min. ziehen lassen.
2. In einer Schüssel Stärke mit 2 EL kaltem Wasser verrühren, in den Topf einrühren und aufkochen lassen. Blaubeeren waschen und unter das Kompott heben.
3. In einer Schüssel Frischkäse mit Schmand, Amaretto und restlichem Zucker verrühren und abschmecken.
4. Kartoffeln schälen, waschen und grob in eine Schüssel raspeln. Kartoffeln mit Ei, Mehl und Salz vermengen.
5. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und mithilfe eines Löffels die Masse zu ca. 5 cm großen Puffern in das heiße Öl verteilen. Leicht platt drücken und ca. 3 Min. goldbraun backen. Puffer wenden und nochmals ca. 4 Min. goldbraun backen.
6. Die Reibekuchen mit Pfirsich-Kompott und Amarettocreme anrichten. Nach Belieben mit Minze garnieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	660 kcal
Kohlenhydrate	93 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	24 g