

## Reibekuchen mit Pfirsich-Kompott und Amarettocreme

Zeit gesamt 40min



Zubereitungszeit 40min





## Zutaten

für 4 Portionen

Pfirsiche	4 St.
Apfelsaft, naturtrüb	200 ml
Vanille Zucker	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