

# Pfirsich-Cantuccini-Speise

## Zutaten | 8 Portionen

5 frische	Pfirsiche (alternativ 1 Dose 480 g Abtropfgewicht)
250 g	Cantuccini
500 g	Skyr
250 ml	Schlagsahne
4 EL	Amaretto (für die alkoholfreie Variante: Pfirsichsaft)
75 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker

Zubereitungszeit: 20 Min.; Kühlzeit: 3 Std. oder alternative über Nacht

## Zubereitung:

- Pfirsiche schälen, entkernen und würfeln.
- Cantuccini zerkleinern.
- Anschließend die Sahne steif schlagen.
- Skyr, Zucker, Amaretto cremig rühren, Sahne unterheben.
- Cantuccini, Pfirsiche und Creme abwechselnd in eine Schüssel schichten.
- Mit gehobelten Mandeln dekorieren.

## Tipp:

Statt Skyr schmeckt das Dessert auch sehr gut mit Quark oder Joghurt. Bei diesem Dessert kann man die Früchte nach Lust, Laune und Saison tauschen. Im Winter eignen sich sehr gut Pfirsiche aus der Dose. Aber auch Schattenmorellen aus dem Glas oder Apfelkompott kann man gut nehmen. Frische Mango oder frische Beeren harmonieren ebenfalls sehr gut.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 200 g:

## Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
382 kcal	19,1 g	38,3 g	12,4 g	103 mg