

# Wassermelonensaft mit Pfirsich und Limette

Für heiße Tage! Kinder lieben es!



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Gisela M.

## **Zutaten:**

- 1 kg Wassermelone (ohne Kerne)
- 2-3 Pfirsiche (ohne Kern)
- 1 Limette (die Schale weggeschnitten)

## **Zubereitung:**

Alles durch die Beerenpresse lassen.

Den Trester noch zwei oder drei Mal durchlassen, damit wirklich der ganze Saft herausgekommen ist.

Fertig ☐

Den Trester kann man gut dörren, dann in der Gewürzmühle pulverisieren und bei Müsli und Co beimischen.

---

# Pfirsich (Aprikosen)-Mandel-Kuchen



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig ([sinnreichleben](#) – Ernährungsberatung)

## **Zutaten:**

1 Dose Pfirsiche oder Aprikosen  
2 Eier  
150 g Margarine  
150 g Zucker  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
Mark von 1/2 Vanilleschote  
150 g Mehl (100g Mehl 405 und 50 g VK-Mehl)  
5 EL Milch  
100 g Mandelstifte oder Mandel gehobelt  
3 EL Aprikosen-Konfitüre  
3/4 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
abgeriebene Schale einer Zitrone

## **Zubereitung:**

Pfirsiche abgießen

Eier trennen.

Mit dem Ballonschneebeesen Eiweiß mit Prise Salz zu Schnee schlagen.

In einer weiteren Schüssel weiche Margarine, Zucker, Vanillin-Zucker, Vanillemark, Zitronenschale mit dem Schneebeesen erst langsam dann schnell cremig rühren.

Eigelbe einzeln unterrühren, jedes Ei mind. 2 Minuten lang einarbeiten.

Mehl mit Backpulver mischen und im Wechsel mit Milch kurz unterrühren. Zuletzt 3/4 Mandelstifte unterheben.

Eischnee mit dem Unterrührelement oder K-Hacken vorsichtig unter den Teig heben.

Springform fetten und mit Paniermehl ausstreuen.

Teig in die Form streichen.

Pfirsiche mit der Wölbung nach oben gleichmäßig darauf verteilen. Nicht andrücken! Sonst hängt die Frucht am Boden fest.

Mit der Konfitüre die Pfirsiche bestreichen. Mit den restlichen Mandelstiften oder Mandeln bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Min. backen. Temperatur : Umluft 180°C.

Ca. 20 Min. vor Backzeit Ende den Kuchen mit etwas Zucker bestreuen.

Nach dem Backen kann der Kuchen mit Puderzucker bestreut werden.

