

Fruchtige Pfirsichcreme

Zutaten für die fruchtige Pfirsichcreme:

- 200 g Naturjoghurt (3,5% Fett)
- 100 g Schmand
- 5 Pfirsiche (oder 1 Dose)
- 1 Päckchen Vanillezucker



Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

So machst du die Pfirsichcreme selber:

1. Schäle die Pfirsiche und schneide sie in kleine Stückchen.
2. Rühre aus dem Schmand und dem Joghurt eine geschmeidige Creme.
3. Gib 2/3 der Pfirsiche zu und rühre das Päckchen Vanillezucker unter.
4. Püriere die restlichen Pfirsiche.
5. Schichte die Pfirsichcreme, indem du zuerst etwas von der Creme in ein kleines Glas gibst und anschließend etwas Pfirsichmus als Topping verwendest.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

