

## Pfirsiche in Wein mit Orangen-Keksen

### Für 2 Personen

4 Pfirsiche	2 Saftorangen	250 g Zucker
300 g Mehl	50 ml Milch	100 g Butter
1 Paket Backpulver	3 Eier	1 Zitrone, unbehandelt
4 EL Honig, Lavendel	2 Gewürznelken	1 Stange Zimt
250 ml Süßwein		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Wein mit dem Zimt und den Nelken in einen Topf geben. Die Zitrone halbieren, die Hälfte der Schale abreiben und mit 50 Gramm Zucker und dem Honig in den Topf geben. Das Ganze zehn Minuten kochen lassen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, die Pfirsiche überbrühen, kalt abschrecken, häuten, halbieren, vom Stein befreien und zu dem Weinsud geben. Die Orangen halbieren und auspressen. Den restlichen Zucker, den Orangensaft, die Eier und die Hälfte der Milch vermengen und schaumig schlagen. Das Mehl und die Hälfte vom Backpulver unterrühren. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und ebenfalls mit der restlichen Milch unterrühren. Den Teig mit einem Esslöffel auf einem Backblech verteilen, so dass Keksstücke entstehen. Die Kekse zehn Minuten in den Backofen geben. Die Pfirsiche mit den Orangenkekse auf Tellern anrichten und servieren.

Martin H. Lorenz am 08. Oktober 2009