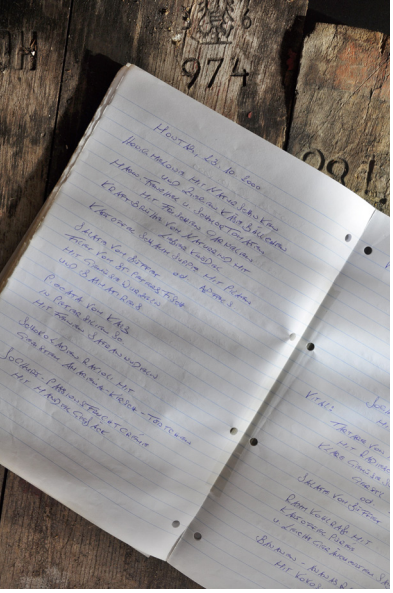


Ein Rezept aus der mediterranen Frischeküche des Adria Relax Resort Miramar in Opatija. Wir wünschen gutes Gelingen!

MIRAMAR
DAS ADRIA-RELAX-RESORT IN ABBAZIA

„BRESKVICE“ – kleine Pfirsiche

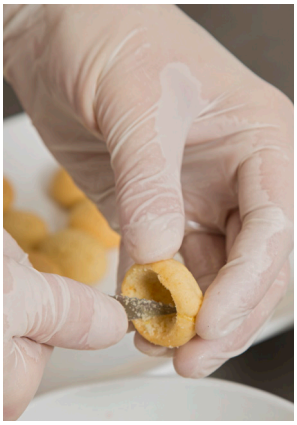
für ca. 40 Stück

Zutaten:
(Teig)

- 1 Ei
- 75g Zucker
- 1Pak. Vanillezucker
- 1 geriebene Zitronenschale
- 1dl Öl
- 1 Pak. Backpulver
- 300g Mehl
- 1 Prise Zucker

Zubereitung für Teig:

Ei, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, dann geriebene Zitronenschale, Öl, Mehl und Backpulver langsam unterheben. Teig 30 Minuten im Kühlschrank stehen lassen. Aus dem Teig kleine Bällchen ca. 1-2cm Durchmesser formen, aus Backpapier stellen und auf 170°C, ca. 10-12 Minuten backen. Bis die Bällchen noch warm sind, nur eine Hälfte mit einen Messer oder Teelöffel etwas aushöhlen.



Zutaten:
(Füllung)

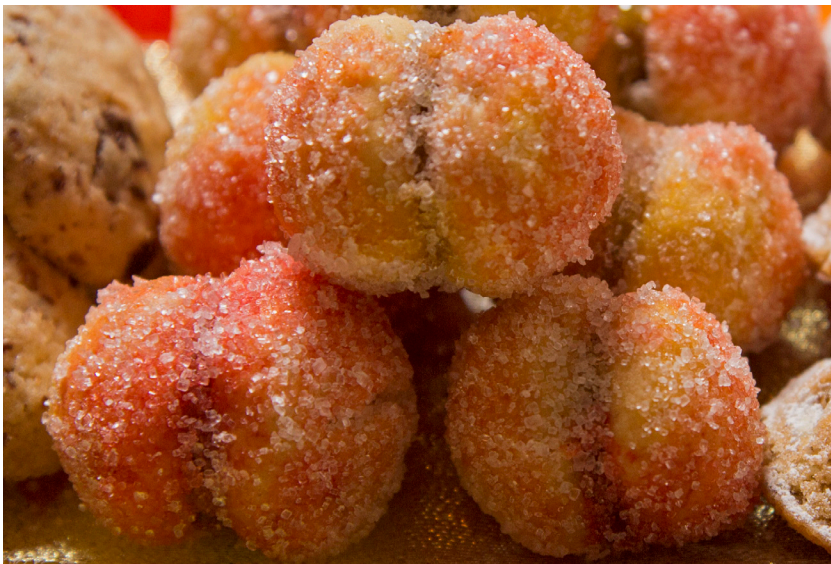
- 80g gemahlene Walnüsse
- 80g Pfirsichmarmelade oder Aprikosenmarmelade
- 2 Löffel Rum
- Teig Streusel (vom Bällchen aushohlen)

Zubereitung für Füllung:

Alle Zutaten zusammen in eine homogene Masse zusammen binden und damit die ausgehöhlten Bällchen füllen und mit der anderen Hälfte zusammen verbinden.

Zutaten:
(Pfirsich-Glasur)

- rote Lebensmittelfarbe
- orange Lebensmittelfarbe
- 1 dl Wasser
- 0,5dl Pflaumenbrand
- Zucker

Zubereitung für Pfirsich-Glasur:

Wasser und Pflaumenbrand zusammenfügen und in zwei Schälchen teilen. In eine Schale einige Tropfen rote Lebensmittelfarbe und in die andere die orange Farbe. Mit einem Pinsel die kleinen Pfirsiche „Breskvice“ färben, jede Hälfte in einer Farbe und dann mit Zucker bestreuen.