Őszibarack krémleves

- előkészület: 10 perc
- főzés: 35 perc

hozzávalók 4 főre

- 8-10 db őszibarack
- 1 pohár (1,3 dl) natúr / barackos joghurt
- 2,5 dl tejszín
- 3 ek vaníliás főzés nélküli pudingpor
- 3 ek méz
- 1 cs vaníliás cukor
- csipet só
- néhány rudacska / 1 tk őrölt fahéj
- néhány szem / 1/2 tk őrölt szegfűszeg
- (ha a savanyított változatot készítjük: 1/4 citrom héja és 1/4 narancs héja)

elkészítés

1. Az őszibarackot meghámozzuk, és kockákra vágjuk.
2. Picit több vízben, mint ami ellepi a fűszerekkel együtt (só, vaníliás cukor, szegfűszeg, fahéj, savanyítottnál a citrom- és narancs héja) feltesszük főni.
3. Ha a barack megpuhult, kiszedjük a darabos fűszereket (fahéj, szegfűszeg, citrom- és narancshéj), és a barack harmadát.
4. Botmixerrel összeturmixoljuk az edényben maradt barackot.
5. Simára keverjük a joghurtot a tejszínnel, a vaníliás pudingporral és a mézzel, és hozzákeverjük az összeturmixolt barackos léhez. Ha szükséges, újra egy kicsit átturmixoljuk az egészet.
6. A korábban félretett barakharmadot visszatesszük a baracklevesbe, és az egészet egyszer, nagyon rövid ideig átforraljuk.
7. Hűtve, tejszínhabbal a tetején tálaljuk! (Nekem csak főzőtejszínem volt itthon ezért a képről a tejszínhab lemaradt.)