

## Mote con huesillo (aus Chile)

**250g Trockenpfirsiche**

*(alternativ: Soft-Aprikosen)*

**1,5L Wasser**

**30g Zucker**

in

mindestens 12 Stunden im Kühlschrank einweichen.

in einem Topf bei mittlerer Hitze braten, bis er eine leichte braune Farbe bekommt. 250ml des Pfirsichwassers dazugeben und rühren, bis der Zucker schmilzt.

Den Rest des Wassers,

und

dazugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend abkühlen lassen.

**1 Zimtstange**

**1TL Zitronenschale**

**120g Weizenkörner**

ca. 30 Minuten gar kochen und abkühlen lassen.

Jeweils 2-3 EL Weizenkörner und 2-3 Pfirsiche in hohe Gläser geben und mit dem Saft auffüllen. Mit einem langen Löffel servieren.

***Ergibt: ca. 1,2 Liter***

***Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten***

***Einweichzeit: mind. 12 Stunden***

***Kochzeit: 45 Minuten***