

Pesche ripiene

Gefüllte Pfirsiche



Ein leckeres Dessert, das schnell zubereitet ist und zu vielen Gelegenheiten passt.

Zutaten (4 Personen):

4 große Pfirsiche

80g Amaretti (Mandelkekse)

4 EL Marsala (Dessertwein)

2 TL Zitronensaft

½ TL Zimtpulver

1 Eigelb

2 EL Butter

8 gehäutete Mandeln

1 EL Puderzucker

Zubereitung:

Die Pfirsiche halbieren, entkernen und wenn möglich enthäuten. Die Mandelkekse in Zitronensaft und Marsala einweichen und mit der Gabel zerdrücken. Zimt und Eigelb untermischen und in die Pfirsichhälften füllen.

Backrohr auf 200 grad vorheizen, eine Form mit Butter bestreichen und die Pfirsichhälften darauf platzieren. Eine Mandel auf jeden Pfirsich drücken, mit Butterflocken bestreuen und rund 15-20 Minuten überbacken.



Pesche ripiene