



Pfirsiche mit Amaretti

Für 4 Personen

4 große reife
Pfirsiche
(oder 8 Pfirsich-
hälften aus der Dose)
80 g Amaretti
(italienische
Mandelmakronen)
3 EL Marsala
oder Sherry
1 Eigelb
20 g Butter
1 EL Mandel-
blättchen
1/8 l Apfelsaft
4 Kugeln Joghurt-
oder Vanilleeis

Backofen auf 160 °C Heißluft vorheizen. Pfirsiche auf der Unterseite kreuzweise leicht einritzen, ca. ½ Minute in kochendes Wasser tauchen. Herausnehmen, kalt abschrecken. Haut mit einem spitzen Messer vorsichtig abziehen. Pfirsiche halbieren und entsteinen (Alternative: Dosen-Pfirsiche abtropfen lassen). Amaretti in einen Gefrierbeutel geben und diesen verschließen. Mit einer Teigrolle darüberfahren bis sie zerdrückt sind. Die Krümel in eine Schüssel geben. Marsala oder Sherry und Eigelb zugeben und verrühren. Pfirsichhälften nebeneinander in eine feuerfeste Form setzen. Amaretti-Masse darauf verteilen. Mit Butterflöckchen belegen und mit Mandelblättchen bestreuen. Apfelsaft in die Form gießen. Pfirsiche auf der zweiten Schiene von unten ca. 15 Minuten überbacken. Nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben und noch warm mit dem Eis anrichten.

Tipp: Mit Streifen von Zitronenschalen lässt sich das Dessert raffiniert garnieren.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

