

Pesche Ripiene - gefüllte Pfirsiche bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

6 Pfirsichhälften (frisch, enthäutet oder Dose), 50 gr Amaretti, 1 Eigelb, 25 gr Butter (flüssig), 15 gr Zucker (I), 100 ml Weißwein, 10 gr Zucker (II).

Die Zubereitung:

1/3 der Pfirsiche fein würfeln. Die übrigen Pfirsichhälften mit einem scharfen Löffel etwas aushöhlen (v.a. bei frischen Pfirsichen) und das ausgeschabte Fruchtfleisch ebenfalls klein hacken. Evtl. den Boden etwas flach schneiden.

Die Amaretti zerstoßen und mit dem gewürfelten Fruchtfleisch, dem Eigelb, der Butter und dem Zucker (I) mischen. Diese Mischung in die ausgehöhlten Pfirsichhälften füllen und etwas anhäufeln. Die Pfirsiche in eine flache, feuerfeste Form setzen, mit dem Zucker (II) bestreuen und den Weißwein angießen.

Die Pfirsiche im Backofen bei 180° C ca. 20 Minuten überbacken.