

Gefüllte Pfirsiche

328

Typ: Nachspeise

Quelle: Tim Mälzer VOX 28.06.05

Bemerkungen:

Zutaten: 75 g Persipan (alternativ: Marzipan)
1 EL weiche Butter
1 Prise gemahlene Zimt
1 Prise Nelkenpulver
1 Vanillearoma
2 unbehandelte Orangen
6 reife Pfirsiche halbiert und ohne Stein
6 Scheiben Kokoszwieback
4 Anissterne
Backpapier

Rezept: Das Persipan mit der Butter, Zimt, Nelkenpulver und Vanillearoma verrühren. Die Orangen mit Schale in Scheiben schneiden und den Boden eines Bräters damit auslegen, dann den Kokoszwieback grob über die Orangenscheiben zerbröseln.

Die Pfirsiche halbieren, Stein entfernen und je eine Hälfte mit der Persipanmasse befüllen, zweite Hälfte als Deckel aufsetzen und in den Bräter legen. Zur Sicherheit die Pfirsichhälften mit einem Holzspieß (oder einer Roulandennadel) fixieren. Sternanis mit in den Bräter geben und den Bräter mit Backpapier abdecken und für ca. 10 Minuten bei 200 °C im Ofen backen.