

# Pesche all'amaretto

356

**Typ:** Nachspeise

**Quelle:** Für Sie Kochkarte

\*\*

**Bemerkungen:** Immer wieder gut und supereinfach

**Zutaten:** Zutaten (für 4 Portionen):  
4 große reife Pfirsiche (oder 8 Pfirsichhälften aus der Dose)  
80 g Amaretti (italienische Mandelmakronen)  
2-3 Eßlöffel Marsala (italienischer Dessertwein)  
1 Eßlöffel Zucker  
1 Eigelb  
1 Eßlöffel Zitronensaft  
20 g Butter  
1/8 l Weißwein.

Außerdem:  
8 geschälte Mandeln  
1 Eßlöffel Puderzucker.

**Rezept:** Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

1. Pfirsiche oben kreuzweise einritzen und ca. 1 Minute in kochendes Wasser tauchen. Herausnehmen, kalt abschrecken. Pfirsiche häuten, halbieren und entsteinen. Pfirsiche aus der Dose gut abtropfen lassen.
2. Amaretti mit Marsala beträufeln und mit einer Gabel zerdrücken. Mit Zucker, Eigelb und Zitronensaft verrühren.
3. Pfirsichhälften in eine feuerfeste Form setzen. Jeweils einen Eßlöffel von der Amaretti-Masse hineinfüllen. Mit Butterflöckchen belegen.
4. Wein angießen. Pfirsiche bei 200 Grad im vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiene von unten ca. 15 Minuten überbacken. Mit jeweils einer Mandel garnieren. Amaretto-Pfirsiche mit Puderzucker bestäuben. Nach Wunsch mit Minze anrichten.