

Gefüllte Pfirsiche

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.
Gratinieren: ca. 20 Min.
Für eine weite ofenfeste Form von
ca. 2 Litern

4 Pfirsiche, eingemacht
(siehe Rezept «Eingemachte
Pfirsiche»)

5 Esslöffel gemahlene Mandeln

1 Esslöffel Zucker

1 Esslöffel Butter, flüssig,
abgekühlt

2 Eigelbe

1. Pfirsichhaut evtl. entfernen, Pfirsiche halbieren, Stein entfernen. Die Hälften in die Form legen.
2. Mandeln mit allen Zutaten mischen, auf den Pfirsichhälften verteilen.

Gratinieren: ca. 20 Min. in der oberen Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens, lauwarm servieren.

Dazu passt: Vanilleglace, flaumig geschlagener Rahm.

Tipp: anstelle von Mandeln Amaretti zerbröseln und verwenden.

