# Gebackene Pfirsiche mit Prosciutto und Mascarponefüllung

Dieses köstliche Rezept bleibt ganz besonderen Gästen vorbehalten: Gebackene Pfirsiche mit Prosciutto und Mascarponefüllung - machen viel Eindruck, aber wenig Arbeit!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 200 ml | Mascarpone |
| 2 EL | Staubzucker |
| 0.5 TL | Pfeffer (weißen) |
| 1 Dose | Pfirsiche |
| 12 Scheiben | Schinken |

## Zubereitung

1. Für die gebackenen Pfirsiche mit Prosciutto und Mascarponefüllung zuerst den Ofen auf 220 Grad vorheizen. Mascarpone aus der Packung nehmen und abtropfen lassen. Anschließend in eine Schüssel geben, Staubzucker und weißen Pfeffer zufügen und gründlich vermengen.

2. Die entsteinten Pfirsichhälften aus der Dose nehmen und abtropfen lassen. In die Vertiefung in der Mitte jeweils die Mascarponecreme füllen. Die Prosciutto-Scheiben jeweils längs halbieren, um die Pfirsichhälften wickeln und mit einem Zahnstocher fixieren.

3. Die Pfirsiche ohne Fett in eine beschichtete oder mit Backpapier ausgelegte Backform geben und auf mittlerer Schiene etwa 15 bis 20 Minuten backen lassen.

## Tipp

Die gebackenen Pfirsiche mit Prosciutto und Mascarponefüllung kann man auch mit Marillen zubereiten. Vor dem Servieren mit Rosmarinzweigen dekorieren, das sieht besonders schön aus.