Gefüllte Pfirsiche

Die gefüllten Pfirsiche mit Amaretti, Kakao-Masse sind ein leckerer Nachtisch zur Pfirsichzeit. Das Rezept gelingt ganz einfach, im Handumdrehen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

4 Stk.	Pfirsiche (große, feste)
	Butter (für die Form)
80 g	Amaretti (italienische Mandelmakronen)
2 EL	Zucker
1 EL	Backkakao
1 Stk.	Eigelb
	Butterflocken
Nach Belieben	Vanilleeis (oder anderes Speiseeis)

Zubereitung

1. Die **gefüllten Pfirsiche** sind eine raffinierte Rezept-Idee zur Pfirsichzeit. Dafür die Pfirsiche waschen, halbieren und den Stein entfernen. Eine ofenfeste Form mit ein wenig Butter einfetten und die Pfirsichhälfen nebeneinander in die Form legen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Die Amaretti in einer Gefriertüte mit einem Nudelholz zerbröseln. In einer Schüssel zusammen mit Zucker, Kakaopulver und Eigelb vermengen. Die Masse auf die Pfirsiche verteilen und jeweils eine Butterflocke darauf setzen.

3. Im vorgeheizten Backofen zirka 20 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen, auf Teller anrichten und nach Belieben mit einer Kugel Vanilleeis servieren.

Tipp

Die Fülle für die Pfirsiche mit einem Schuss Rum oder Pfirsichlikör verfeinern.