

Gebackener Pfirsich mit Vanille-Quark-Nocken

Für 2 Personen

| | | |
|--------------------------|----------------------|------------------------|
| 2 Pfirsiche, weiß | 2 Eier | 1 Zitrone, unbehandelt |
| 1 Vanilleschote | 50 g Mandeln, ganz | 50 g Pistazienkerne |
| 330 g Quark, 3,5% | 40 g Hartweizengrieß | 30 g Mehl |
| 170 g Butter | 80 g Zucker | 100 g Semmelbrösel |
| 1 Päckchen Vanillezucker | | |

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Auf einem Backblech das Butterbrot-papier auslegen und mit zehn Gramm Butter bestreichen. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und die Pfirsiche darin für 30 Sekunden abbrühen. Anschließend die Pfirsiche aus dem Wasser entnehmen, mit Eiswasser abschrecken, häuten, halbieren, entkernen und auf je einen Bogen legen. Die Mandeln und die Pistazien in einem Mixer zerkleinern und mit 100 Gramm Butter und 30 Gramm Zucker verrühren. Anschließend die Pfirsiche mit der Masse bestreichen, das Papier verschließen, mit Küchengarnt fixieren und für 15 Minuten im Backofen garen. Für die Nocken den Quark in einem Geschirrhandtuch gründlich ausdrücken. Den Topf mit dem Pfirsichwasser erneut zum Kochen bringen. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und in eine Rührschüssel geben. Die Zitronenschale abreiben. Die Eier, den Quark, das Mehl, 30 Gramm Zucker, Zitronenabrieb und den Grieß zum Vanillemark geben und verquirlen. Zwei Löffel befeuchten, Nocken aus der Quarkmasse formen und in das siedende Wasser geben. Etwa fünf Minuten kochen lassen und anschließend aus dem Wasser schöpfen. Die Semmelbrösel in einer Pfanne mit der restlichen Butter, dem restlichen Zucker und dem Vanillezucker anrösten und die Nocken darin wenden. Abschließend die Pfirsiche aus dem Backofen nehmen, mit den Nocken auf Tellern anrichten und mit etwas Sud vom Butterbrotpapier beträufeln.

Lena Endelmann am 22. Oktober 2009