

## Gebackene Nektarinen mit Amaretti-Sahne

### Für 2 Personen

4 Nektarinen	1 Orange, unbehandelt	30 g Amarettini
3 EL Puderzucker	1 Vanilleschote	2 EL Butter
250 g Mascarpone	150 ml Schlagsahne	1 EL Amaretto
2 EL Sonnenblumenöl		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit dem Sonnenblumenöl bestreichen Die Nektarinen halbieren, entkernen, auf das Backblech legen, mit dem Puderzucker bestäuben und jeweils ein kleines Stück Butter darauf geben. Das Ganze in den Backofen geben und etwa zehn Minuten backen. Die Amarettinis zerkrümeln und einen Esslöffel für die Dekoration beiseite legen. In einer Schüssel die Schlagsahne halb steif schlagen. In einer zweiten Schüssel die Mascarpone mit dem Amaretto aufschlagen. Anschließend die Masse unter die Sahne heben und zwei Drittel der Amarettinis unterheben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und aus einer Hälfte das Vanillemark herausschaben. Die Schale der Orange abreiben. Das Vanillemark und die Orangenschale unter die Amaretti-Sahne mengen. Die Nektarinen aus dem Backofen nehmen. Die gebackenen Nektarinen mit der Amaretti-Sahne auf Tellern anrichten, mit den restlichen Amarettini-Krümeln garnieren und servieren.

Jörg Heitz am 09. September 2010