

Marsala-Pfirsiche

Für zwei Personen

2 große, gelbe Pfirsiche	50 g Amarettini	1 Ei
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	2 EL Butter	100 ml Marsala
1 EL Zucker		

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Pfirsiche waschen, abtrocknen, halbieren und die Höhlung etwas vergrößern. Das Fruchtfleisch mit der Gabel etwas zerdrücken. Die Amarettini etwas zerkleinern und zerbröseln. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Amarettini, die Vanillekörnchen, den Zucker und das Eigelb gut miteinander in einer Schale vermischen. Die feuerfeste Form mit Butter bestreichen. Anschließend die Pfirsichhälften mit der Höhlung nach oben in die Form stellen und mit der Amarettinimasse füllen, die Butter daraufgeben und mit Marsala angießen. Die Pfirsiche im Backofen 15 bis 20 Minuten backen. Die Pfirsiche auf Tellern anrichten und servieren.

Irmgard Bremer am 26. September 2013