

Back-Pfirsiche mit Amaretto und Vanille-Schaum

Für zwei Personen

4 gelbe Pfirsiche	50 g Amarettini	50 ml Amaretto
200 g Sahne	50 g Butter	1 Vanilleschote
30 g Puderzucker		

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen. Ein wenig von dem Fruchtfleisch aus der Mitte ausschaben, um das Loch zu vergrößern. Die Amarettini in einem Mörser zerkleinern, anschließend mit dem entnommenen Fruchtfleisch und dem Amaretto vermengen und in die ausgehöhlten Pfirsiche füllen. Je eine Butterflocke auf jeden Pfirsich geben und anschließend für etwa 25 Minuten in den Ofen geben. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mit der Sahne und dem Puderzucker in eine Schüssel geben und halb steif schlagen. Die Pfirsiche aus dem Ofen nehmen, die Sahne darauf geben und servieren.

Lydia Schwarzer am 19. September 2014