

# Beschwipster Pfirsich vom Grill mit Vanille-Rum-Creme

**Für zwei Personen**

**Für die Pfirsiche:**

1 gelbfleischiger Pfirsich	1 EL Pfirsichkonfitüre	2 EL brauner Rum
2 EL brauner Zucker	1 Scheibe Toastbrot	20 g Amarettini Kekse
12 g gehackte Mandeln		

**Für die Vanille-Rum-Creme:**

100 g Sahne	100 g Mascarpone	1 TL brauner Rum
1 EL Vanillezucker		

**Für die Pfirsiche:**

Den Rum mit Zucker verrühren. Pfirsich halbieren, entsteinen und mit der Schnittfläche nach unten in die Rummischung legen, ca. 20 Minuten darin marinieren lassen.

Toast mit den Fingern fein zerreiben. Amarettini mit den Fingern grob zerbröseln. Toastbrösel und Mandeln in einer Pfanne goldbraun rösten. Amarettini dazugeben, alles noch ca. 2 Minuten rösten, dann beiseite stellen und abkühlen lassen.

Pfirsichhälften herausheben, abtropfen lassen, auf den heißen Grill legen und ca. 5 Minuten auf der Schnittseite grillen. Mit Amarettini-Mandel-Mix füllen und mit der restlichen Rummarinade beträufeln.

**Für die Vanille-Rum-Creme:**

Sahne mit Zucker und Rum verrühren und unter die Mascarpone geben.

Pfirsiche auf Tellern anrichten, mit der Crème garnieren und servieren.

Lubina Jeschke am 25. Juli 2019