Rezept

Schnelle gratinierte Pfirsiche

Ein Rezept von Schnelle gratinierte Pfirsiche, am 27.04.2024

Zutaten

- **4** reife Pfirsiche (ca. 500 g)
- **2** Eier
- **3 EL** Amaretto (ital. Mandellikör, nach Belieben)
- Butter für die Form
- **2 EL** Zitronensaft
- **2 EL** Zucker
- **2 TL** geröstete Mandelblättchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Eine flache Auflaufform oder vier kleine Portionsförmchen mit Butter einfetten. Den Backofen auf 220° vorheizen.

2. Die Pfirsiche kurz mit kochendem Wasser überbrühen und die Haut abziehen. Die Früchte halbieren und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch in schmale Spalten schneiden und dachziegel- artig in die Form oder die Förmchen schichten. Mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit die Pfirsiche nicht braun werden.

3. Die Eier trennen, die Eiweiße sehr steif schlagen. Die Eigelbe mit dem Zucker hellschaumig aufschlagen. Nach Wunsch den Amaretto hinzufügen und den Eischnee unterheben.

4. Die Eiercreme auf den Pfirsichen verteilen und im Ofen (Mitte) 10 - 12 Min. gratinieren. Wenn die Oberfläche goldbraun zu werden beginnt, die Pfirsiche herausnehmen, mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen und warm servieren.