

Rezept

Baiser-Pfirsiche

Ein Rezept von Baiser-Pfirsiche, am 19.04.2024

Zutaten

4 reife Pfirsiche	2 EL Puderzucker
2 EL Mandellikör (Amaretto, ersatzweise frisch gepresster Orangensaft)	80 g Amaretti (ital. Mandelmakronen)
100 g Zucker	3 Eiweiße
Nudelholz	Gefrierbeutel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Die Pfirsiche mit kochendem Wasser übergießen, kurz ziehen lassen und häuten. Die Früchte halbieren und entkernen. Puderzucker in eine beschichtete Pfanne streuen und erhitzen. Sobald er zu schmelzen beginnt, die Pfirsiche mit der Schnittfläche nach unten hineinlegen und ca. 2 Min. karamellisieren lassen. Herausnehmen und mit der Schnittfläche nach oben in die Form setzen. Mit Likör beträufeln.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Amaretti in den Gefrierbeutel füllen und mit dem Nudelholz (oder einem schweren Gegenstand) fein zerbröseln. Eiweiße steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Die Amarettibrösel unter den Eischnee heben und ein Häufchen Baiser auf jeden Pfirsich setzen. Im heißen Backofen (Mitte, Umluft 160°) 10-15 Min. überbacken.