

## Rezept

# Gefüllte Pfirsiche mit Amaretti-Creme

Ein Rezept von Gefüllte Pfirsiche mit Amaretti-Creme, am 02.10.2023

## Zutaten

<b>4</b> reife, feste weiße Pfirsiche (am besten Weinbergpfirsiche)	Butter für die Form
2-3 EL Zucker	<b>80 g</b> Amaretti (italienische Mandelmakronen)
<b>1</b> Eigelb	<b>1 EL</b> Kakaopulver
Butterflöckchen	<b>50 ml</b> Rum
	Puderzucker zum Bestreuen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

## Zubereitung

1. Die Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen. Eine ofenfeste Form ausbuttern und die Pfirsichhälften darin nebeneinander anrichten. Die Amaretti zerbröseln (z.B. in eine Gefriertüte füllen und mit einem Nudelholz darüber rollen).
2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Zucker, Kakaopulver, Eigelb, Rum und Amarettibrösel miteinander vermengen. Die Mischung über die Pfirsichhälften verteilen. Jeweils 1 Butterflöckchen darauf setzen.
3. Die Pfirsiche im heißen Ofen (Mitte) etwa 20 Min. backen, leicht abkühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen. Lauwarm servieren