

## Rezept

# Karamellisierte Pfirsiche

Ein Rezept von Karamellisierte Pfirsiche, am 14.04.2026

## Zutaten

<b>1 Stück</b> frischer Ingwer (1-2 cm)	<b>20 g</b> Zucker
<b>20 g</b> gehackte Mandeln	<b>20 g</b> Pinienkerne
<b>2</b> Pfirsiche	Saft von 1 Limette
<b>200 g</b> Mascarpone (italienischer Frischkäse)	<b>1 TL</b> Zimtpulver
<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>2</b> dünne Limettenscheiben
<b>8</b> Blättchen frische Minze	<b>1 EL</b> Butter
Auflaufform (ca. 20 x 30 cm)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

## Zubereitung

1. Den Ingwer schälen und fein reiben. Zucker in eine Pfanne streuen und bei mittlerer Hitze karamellisieren. Die gehackten Mandeln und die Pinienkerne zugeben und mit dem Karamell vermischen. Den Ingwer unter den Mandel-Karamell rühren, diesen aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.
2. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen, in Spalten schneiden und in die feuerfeste Form schichten. Den Limettensaft darüberträufeln. Die Butter in Flöckchen daraufsetzen, Karamell gleichmäßig auf den Pfirsichen verteilen und das Gratin im vorgeheizten Backofen (Mitte) 10-12 Min. grillen.
3. Mascarpone mit dem Zimt und dem Vanillezucker verrühren und über die warmen Pfirsiche geben. Pfirsiche mit Limettenscheiben und Minzeblättchen garnieren. Sofort servieren.