

Rezept

Pfirsichgratin mit Amarettini

Ein Rezept von Pfirsichgratin mit Amarettini, am 05.08.2024

Zutaten

3	größere oder 4 kleine Pfirsiche	1/2	Bio-Zitrone
100 g	Amarettini	75 g	Crème fraîche
50 g	Sahne	20 g	Zucker
	Zimtpulver	2	Eigelbe (Größe M)
	Butter für die Förmchen		

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

Zubereitung

1. Die Pfirsiche häuten. Bei sehr reifen Pfirsichen lässt sich die Haut ganz einfach abziehen. Geht das nicht, die Früchte mit kochendem Wasser übergießen, kurz ziehen lassen. Dann kalt abschrecken und häuten. Die Pfirsiche halbieren, die Hälften auseinanderlösen und die Kerne herausheben. Die Pfirsiche in feine Scheiben schneiden. Die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. 1 EL Saft und die Schale mit den Pfirsichen mischen.
2. Den Ofen auf 180° vorheizen. Zwei ofenfeste Förmchen mit Butter ausstreichen. Die Amarettini in einen Gefrierbeutel füllen und mit dem Nudelholz darüberrollen und mittelgrob zerkleinern. Die Pfirsiche und Amarettini lagenweise in die Förmchen füllen.
3. Die Crème fraîche mit der Sahne, dem Zucker, 1 Prise Zimt und den Eigelben gründlich verquirlen und über die Pfirsiche gießen. Die Pfirsiche im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 25 Min. backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist. Vor dem Servieren kurz stehen lassen.