

Rezept

# Überbackene Pfirsiche

Ein Rezept von Überbackene Pfirsiche, am 04.06.2023

## Zutaten

4-5 Pfirsiche (ca. 600 g)	<b>75 g</b> italienische Mandelkekse
3-4 getrocknete Soft-Aprikosen	<b>4 EL</b> Orangensaft
<b>1 EL</b> Zitronensaft	<b>1 EL</b> Pinienkerne
<b>2 EL</b> Crème fraîche	<b>1</b> Eigelb
1/8 l Apfelsaft	Puderzucker zum Bestäuben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 220 kcal

## Zubereitung

1. Die Pfirsiche waschen, halbieren und den Stein herauslösen. Backofen auf 220° vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert).
2. Mandelkekse in einen Gefrierbeutel geben, diesen locker verschließen. Kekse mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Aprikosen fein würfeln. Beides mischen, mit dem Orangen- und Zitronensaft beträufeln. Pinienkerne hacken, mit Crème fraîche und Eigelb unterkneten.
3. Die Pfirsiche mit der gewölbten Seite nach unten in eine Gratinform setzen, die Füllung darauf verteilen. Den Saft angießen. Pfirsiche im heißen Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen, bis sich eine leichte Kruste gebildet hat. Mit Puderzucker bestäubt servieren.