

Rezept

Warme Obstpäckchen

Ein Rezept von Warme Obstpäckchen, am 09.06.2026

Zutaten

4 reife, feste Pfirsiche	je 4 Aprikosen und rote Pflaumen
1 Vanilleschote	3 EL Zucker
200 ml Weißwein (ersatzweise frisch gepresster Orangensaft)	2 Sternanis
2 EL Amaretto (ersatzweise 2 Tropfen Bittermandelöl)	1 Zimtstange
Pergamentpapier	4 EL Mandelblättchen
	1 EL Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Obst waschen, halbieren und die Steine herauslösen. Die Pfirsichhälften in 3 Spalten schneiden, die Aprikosen- und Pflaumenhälften nochmals halbieren. Pergamentpapier in 4 Rechtecke (à ca. 50 x 40 cm) zuschneiden und das Obst gleichmäßig darauf verteilen.
2. Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Den Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren. Mit Wein ablöschen, Vanillemark, Sternanis und Zimt hinzufügen und alles unter Rühren ca. 5 Min. köcheln lassen, bis sich der Karamell aufgelöst hat. Amaretto unter den Sud rühren, die Gewürze herausnehmen.
3. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Sternanis jeweils in 2, Zimtstange und Vanilleschote in 4 Stücke brechen oder schneiden und auf dem Obst verteilen. Den Sud darüberträufeln. Pergamentpapier an den Enden wie bei einem Bonbon zusammendrehen und die Enden so nach oben biegen, dass kein Saft herauslaufen kann. Die Obstpäckchen auf ein Blech legen und im Ofen (unten) 12-15 Min. garen.
4. Inzwischen die Mandelblättchen in einer Pfanne erhitzen, mit Puderzucker bestäuben und unter Rühren so lange rösten, bis der Zucker leicht karamellisiert. Herausnehmen und abkühlen lassen. Die fertigen Obstpäckchen auf Teller legen, öffnen und kurz abkühlen lassen. Mit den Mandeln bestreuen und warm servieren. Nach Wunsch 1 Kugel Vanille- oder Mandeleis dazu servieren.