

Amaretto-Pfirsich

Erstellt von: Original GU Rezept

Kategorien: **Aus dem Backofen**, **Dessert**, **Für Zwei**, **Leicht**, **Sommer**

Heiß geliebt und heiß genossen.



Schritt 1

Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Pfirsich 1 Min. in kochendes Wasser legen, herausheben, kalt abschrecken und häuten. Den Pfirsich halbieren, den Stein entfernen. Die Pfirsichhälften mit der Schnittfläche nach oben in eine ofenfeste Form setzen und mit dem Amaretto beträufeln.

Zutaten

1 großer Pfirsich
2 EL Amaretto
(Mandellikör; ersatzweise
Limettensaft)
6 Amarettini (italienische
Mandelmakronen)
1 Eiweiß (von einem
kleinen Ei)
Salz
2 gehäufte EL Zucker
ofenfeste Form



Schritt 2

Die Amarettini in einen Klarsichtbeutel geben, mit dem Nudelholz darauerschlagen und fein zerbröseln. Das Eiweiß mit 1 Msp. Salz steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Die Amarettinibrösel unter den Eischnee heben.

Schritt 3

Den Eischnee mit einem Esslöffel auf den Pfirsichhälften verteilen. Im Backofen (Mitte) 8-10 Min. backen. Herausnehmen und heiß servieren.

Autor

Original GU Rezept

Zubereitungszeit

25 Min.

Schwierigkeitsgrad

mittel

Kalorien

220kcal pro Portion

