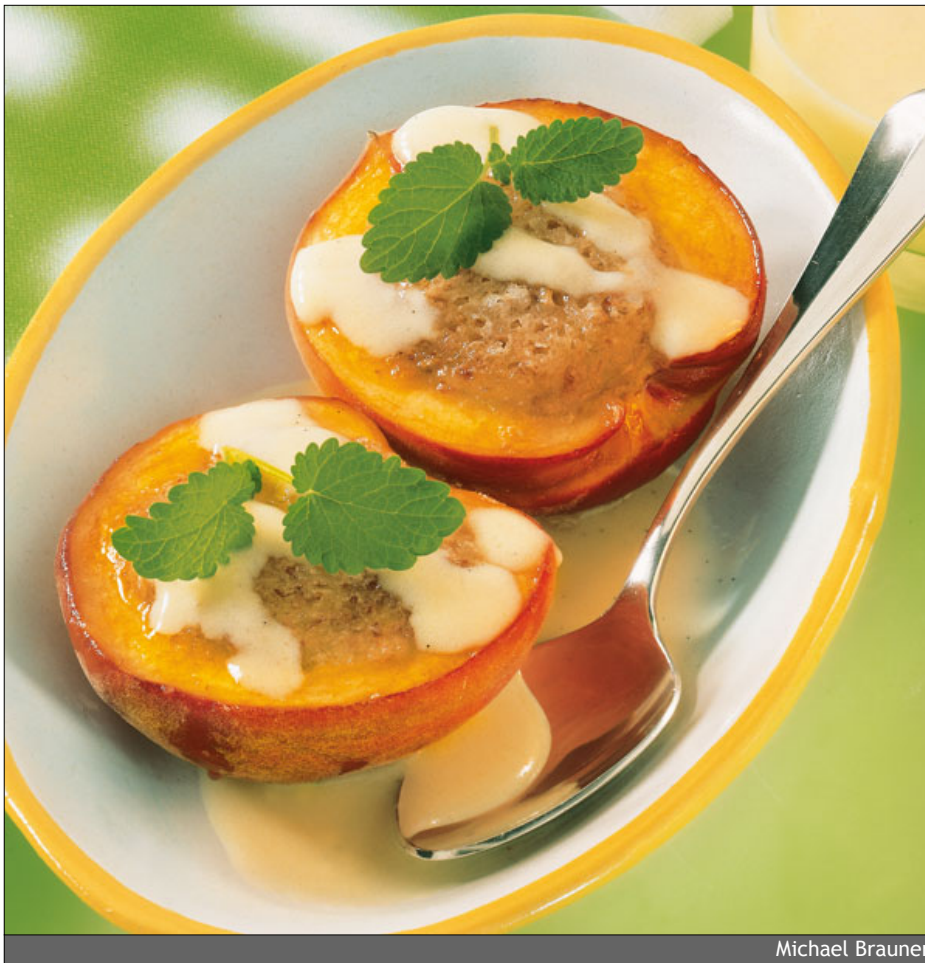


Gefüllte Pfirsiche mit Vanillesauce

Erstellt von: Original GU Rezept

Kategorien: [Aus dem Römertopf](#), [Festliches](#), [Sommer](#), [Vegetarisch](#)

Eine fruchtige, edle Nachspeise aus dem Backofen, bei der die Gäste dahinschmelzen.



Schritt 1

Den Römertopf® wässern. Die Pfirsiche waschen, halbieren und den Stein herauslösen. Die Eintiefungen mit einem Teelöffel etwas vergrößern, das gewonnene Fruchtfleisch in eine kleine Schüssel geben und zerdrücken. Mit den Haselnüssen, der Hälfte der Butter, dem Honig und dem Amaretto verrühren.

Zutaten

4 reife, aber feste Pfirsiche
100 g fein gemahlene Haselnüsse
80 g weiche Butter
4 EL flüssiger Honig
2 EL Amaretto (Mandellikör)
2 Pkg. Bourbon-Vanillezucker
1 Vanilleschote
3/4 l Milch
1 1/2 EL Speisestärke
60 g Zucker
1 Ei
2 Eigelbe



Schritt 2

Die Pfirsichhälften nebeneinander in den Römertopf® setzen. Die Nussmasse auf den Hälften verteilen. Restliche Butter in Flöckchen darauf legen und alles mit dem Vanillezucker bestreuen. Zugedeckt im Ofen bei 180° (Umluft 160°) 45 Min. backen.

Schritt 3

Inzwischen für die Sauce die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Von der Milch 3 EL abnehmen und mit der Speisestärke verrühren. Die übrige Milch mit der Vanilleschote und dem Vanillemark zum Kochen bringen. Abkühlen lassen und die Vanilleschote entfernen.

Schritt 4

Den Zucker mit dem Ei und den Eigelben schaumig rühren. Mit der angerührten Stärke unter die Vanillemilch rühren und nochmals kurz aufkochen lassen. Abkühlen lassen und gelegentlich umrühren, damit sich keine Haut bildet.

Schritt 5

Je 2 Pfirsichhälften auf einem Dessertteller anrichten, die Vanillesauce dazu servieren. Statt Vanillesauce schmeckt auch gesüßte Schlagsahne.

Autor

Original GU Rezept

Anzahl Personen

FÜR 4 PERSONEN

Zubereitungszeit

95 Min.

Schwierigkeitsgrad

mittel

Kalorien

715kcal pro Portion

