



# gefüllte Pfirsische

## *Pesche Ripiene*

### ● Zutaten:

4 gelb fleischige	<i>Pfirsiche</i>
50 Gramm	<i>Amarettini</i>
1	<i>Eigelb</i>
25 Gramm	<i>Butter</i>
25 Gramm	<i>Zucker</i>
150 Milliliter	<i>Weißwein</i>

### ● Zubereitung:

1. die Pfirsiche Halbieren und den Stein vorsichtig herausholen
2. mit einem scharfkantigen Löffel die Höhlungen etwas vergrößern
3. das ausgeschabte Fruchtfleisch aufheben
4. die Amarettini zerstoßen und mit dem reservierten Fruchtfleisch, dem Eigelb der Butter und 15 Gramm Zucker mischen
5. diese Mischung in die ausgehöhlten Pfirsiche füllen, dabei etwas anhäufeln
6. die Pfirsiche in eine leicht gebutterte feuerfeste Form setzen
7. mit dem restlichen Zucker bestreuen
8. den Weißwein darübergießen
9. die Pfirsiche im Ofen bei 180° C ca. 25 – 30 Minuten backen
10. die Süßspeise kann man kalt oder warm servieren