Gefüllte Pfirsiche
von Stefania Lettini

Für 12 gefüllte Pfirsichhälften

Zutaten:

6 Pfirsiche
1 Ei
12 kleine, krosse Amarettini
12 kleine Amarettini zum Dekorieren
1 EL Backkakao
250 ml Milch
250ml Wasser
Frische Minze zum Dekorieren

Zubereitung:

Pfirsiche waschen, halbieren und vom Kern befreien. Mit einem runden Ausstecher die Pfirsichhälften vorsichtig aushöhlen und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Die Hälften zur Seite stellen und die Stücke in eine große Schale geben.

Die Amarettini zerbröseln und ebenso in die Schale geben. Mit dem Ei und dem Backkakao alles gut vermengen.

In einem großen, breiten (ofenfesten) Topf nun die Milch und das Wasser einfüllen. Die Masse vorsichtig in die Pfirsichhälften verteilen und in den Topf setzen. Nun bei 150° Grad Umluft im Backofen ca. 1 Stunde garen.

Tipp: Alternativ kann man die Pfirsiche auch im Topf auf kleiner Flamme mit geschlossenem Deckel auf dem Herd köcheln lassen. Bitte darauf achten, dass immer Flüssigkeit im Boden ist, so dass die Pfirsiche nicht anbrennen.

Die Pfirsiche dann mit frischer Minze und je einem frisch zerbröselten Amarettino dekorieren und lauwarm servieren.