



Sehen · Probieren · Genießen
Schaalgasse 18, Solothurn



Gefüllte Pfirsiche

Dessert für 4 Pers.

4 grosse Pfirsiche
80 g Amaretti
1 dl **VOM FASS Marsala**
2TL Zitronensaft
1 Eigelb
8 geschälte Mandelkerne
1-2 EL Zucker
2-3 EL Butter
1 EL Puderzucker

Pfirsiche kurz überbrühen und enthäuten, halbieren und die Steine entfernen. Fruchthälften leicht aushöhlen, das entnommene Fruchtfleisch in eine Schüssel geben und zerdrücken. Backofen auf 200° vorheizen.



Amaretti zerbröseln, mit 2-3 **VOM FASS Marsala** tränken. Zusammen mit 1-2 EL Zucker, Zitronensaft und dem Eigelb in eine Schüssel geben und gründlich untermischen. Masse in die Pfirsichhälften füllen, mit jeweils einer Mandel garnieren.

Früchte in eine gebutterte, feuerfeste Form setzen, mit Butterflöckchen belegen und restlichen Marsala darüber giessen.

Im vorgeheizten Ofen etwa 15 Min. überbacken. Dünn mit Puderzucker bestäuben.

