

Pêsego recheado

Gefüllte Pfirsiche

Für 4–6 Personen

100 g Mandeln gemahlen

6 Pfirsiche fest

1 frisches Ei

2 EL Zucker

Butter für die Form

1 dl Portwein

200 g Erdbeeren

1 EL Puderzucker

1 Mandeln in einer Pfanne ohne Fettzugabe goldbraun rösten. Auskühlen lassen. Pfirsiche spiralförmig mit dem Sparschäler abschälen. Haut zu einer Rose wickeln. Beiseite stellen. Pfirsiche halbieren und entkernen.

2 Ofen auf 180 °C vorheizen. Mit einem Pariserlöffel etwas Fruchtfleisch aus den Pfirsichhälften lösen und fein schneiden. Mit gerösteten Mandeln, Ei und Zucker mischen. Eine ofenfeste Form ausbuttern. Pfirsichhälften hineingeben. Mit Mandelmasse gleichmässig füllen. Portwein in die Form gießen. 15–20 Minuten in der Ofenmitte backen.

3 Pfirsiche aus dem Ofen nehmen. Auf Tellern anrichten. Portwein abgiessen, mit Erdbeeren und Puderzucker fein pürieren. Auf die Teller giessen. Mit Pfirsichrosen garnieren.

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten
+ 15–20 Minuten backen.

Ganze Menge ca. 34 g Eiweiss,
67 g Fett, 157 g Kohlenhydrate,
6100 kJ/1450 kcal

