

ÜBERBACKENE PFIRSICHHÄLFTEN



Milchprodukte
passen immer.



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

ZUTATEN

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Gratinieren: ca. 20 Minuten

Für 4 Personen

1 ofenfeste Form von ca. 30 cm Ø

Füllung:

125 g geschälte Mandeln, gemahlen

2 EL Pistazien, gehackt

50 g Zucker

1/2 Zitrone, abgeriebene Schale

1 EL Pfefferminze, gehackt

5 EL Rahm

3 dl Champagner oder Traubensaft

3-4 EL Zucker

Puderrucker und Pfefferminze, fein geschnitten,
zum Garnieren

Butter für die Form

4 reife Pfirsiche, halbiert, entsteint

2 EL Zucker



ZUBEREITUNG

1 Pfirsiche mit der Wölbung nach unten in die ausgebutterte Form setzen. Zucker darüber streuen.

2 Füllung: Alle Zutaten verrühren, in die Pfirsiche verteilen. Champagner oder Traubensaft und Zucker neben die Pfirsiche in die Form geben. Pfirsiche in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten überbacken. Kurz vor dem Servieren garnieren.

Nach Belieben mit flaumig geschlagenem Rahm, Vanilleglace oder Crème fraîche servieren.