



## Gefüllte Pfirsiche

(Dessert für 6 Personen)

AUMATT  
LADE

### Was braucht es?

- 6 grosse reife Pfirsiche
- 80 g Butter
- 60 g Zucker
- 60 g Amaretti (in Tiefkühlbeutel geben und fein zerbröseln)
- 20 g Kakaopulver
- 20 g geriebene Mandeln
- 12 ganze Mandeln
- 1,5 dl Weisswein (möglichst süss)
- 

### Wie macht man es?

- Pfirsiche waschen und trocknen, halbieren und Steine entfernen.
- Pfirsichhälften etwas aushöhlen,  $\frac{3}{4}$  des ausgelösten Fruchtfleisches in einen Mixer geben (oder in eine Schüssel, wenn ein Stabmixer verwendet wird).
- Zerbröselte Amaretti, 40 g Zucker, Kakaopulver und geriebene Mandeln zum Fruchtfleisch geben und mixen, bis eine weiche, geschmeidige, nicht zu flüssige Masse entsteht.
- Pfirsichhälften mit Masse füllen, eng in eine ausgebutterte Gratinform geben. Mit restlichem Zucker bestreuen, Pfirsichhälften mit je einer ganzen Mandel garnieren. Wein in Gratinform geben.
- In der Mitte des 180° heissen Backofens ca. 45 Minuten überbacken. Lauwarm oder kalt servieren.