Slow Food®
Essen

Gebackene Amaretti-Pfirsiche

Zutaten

- 4 Pfirsiche
- 60 g Amaretti
- 2 gehäufte EL Butter
- 1 ½ EL brauner Zucker
- 2–3 EL Amaretto
- 100 g Crème fraîche
- 1 TL Zitronenabrieb

Zubereitung

- Backofen auf 180 Grad vorheizen. Pfirsiche halbieren und entsteinen.
- Amaretti in einem Beutel zerbröseln. Butter und Zucker cremig aufschlagen, dann die Amaretti-Brösel unterrühren.
- Backblech mit Backpapier auslegen. Die Pfirsichhälften mit der Schnittseite nach oben hineinsetzen und gleichmäßig mit der Amaretti-Butter füllen.
- Crème fraîche mit etwas Zitronenabrieb aufschlagen.
- Im Ofen 20–25 Minuten backen. Mit Amaretto beträufeln und mit Crème fraîche servieren.