

Gebackener Pfirsich

Zutaten für 8 Portionen:

8 reife flache Weinbergpfirsiche/Pfirsiche
zimmerwarme Butter
4-5 El Zitronensaft
3 El Pfirsichlikör oder Fruchtsaft
4 El Sirup z.B. Holunderblüte, Orange, Vanille ...
40 g zimmerwarme Butter
20 g brauner Zucker
60-80 g „zerbröselte Kekse z.B. Amaretti

Zubereitung:

1. Pfirsichsteine mit einer spitzen Zange vom Stielansatz her herauslösen.
Wenn möglich mit einem kleinen Messer die Haut abziehen (oder wie Tomaten häuten).
2. Eine feuerfeste Auflaufform mit wenig Butter ausstreichen.
3. Pfirsiche mit der Öffnung nach oben in die Auflaufform setzen.
4. Zitronensaft, Likör und Sirup verrühren.
5. Pfirsiche gleichmäßig mit der Flüssigkeit beträufeln.
6. Backofen auf 180 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
7. Butter und Zucker cremig rühren, Keksbrösel zugeben und locker zu einer krümeligen Masse verarbeiten.
Evtl. die Keksmassen würzen – z.B. mit Lavendelblüten oder fein gehacktem Rosmarin oder gemahlenem Zimt oder Nelken od. Kardamom oder feinem Abrieb von Zitrusfrüchten, oder Vanille ...
8. Mischung gleichmäßig auf den Pfirsichen verteilen.
9. Im heißen Backofen etwa 20 Minuten goldbraun backen.
Mit Schlagsahne, Eis oder Parfait servieren.

Mandelkrokant

Backofen auf 180 ° C (Heißluft) vorheizen.

100 g Mandelblättchen in einer Schüssel mit 1-2 El Puderzucker bestäuben und mit wenig

Wasser beträufeln, vermischen. Die Mandelblättchen sollen leicht zusammenkleben.

Auf einem Backpapier (wie ein lockerer „Teppich“) ausbreiten und noch mal mit wenig Puderzucker bestäuben.

Im heißen Backofen goldbraun karamellisieren.