

Gebackener Pfirsich

Zutaten für 8 Portionen:

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

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 od. fein gehacktem Rosmarin od. gemahlenem Zimt od. Nelken od. Kardamom od. feinem Abrieb von Zitrusfrüchten, od. Vanille ...
8. Mischung gleichmäßig auf den Pfirsichen verteilen.
9. Im heißen Backofen etwa 20 Minuten goldbraun backen.
Mit Schlagsahne, Eis oder Parfait servieren.

Mandelkrokant

- Den Backofen auf 180 °C (Heißluft) vorheizen.
- Ca. 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.