

# Amaretto-Pfirsich

Erstellt von: Original GU Rezept

Kategorien: **Aus dem Backofen**, **Dessert**, **Für Zwei**, **Leicht**, **Sommer**

Heiß geliebt und heiß genossen.



## Schritt 1

Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Pfirsich 1 Min. in kochendes Wasser legen, herausheben, kalt abschrecken und häuten. Den Pfirsich halbieren, den Stein entfernen. Die Pfirsichhälften mit der Schnittfläche nach oben in eine ofenfeste Form setzen und mit dem Amaretto beträufeln.

## Zutaten

1 großer Pfirsich  
2 EL Amaretto  
(Mandellikör; ersatzweise  
Limettensaft)  
6 Amarettini (italienische  
Mandelmakronen)  
1 Eiweiß (von einem  
kleinen Ei)  
Salz  
2 gehäufte EL Zucker  
ofenfeste Form



## Schritt 2

Die Amarettini in einen Klarsichtbeutel geben, mit dem Nudelholz darauerschlagen und fein zerbröseln. Das Eiweiß mit 1 Msp. Salz steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Die Amarettinibrösel unter den Eischnee heben.

## Schritt 3

Den Eischnee mit einem Esslöffel auf den Pfirsichhälften verteilen. Im Backofen (Mitte) 8-10 Min. backen. Herausnehmen und heiß servieren.

## Autor

Original GU Rezept

## Zubereitungszeit

25 Min.

## Schwierigkeitsgrad

mittel

## Kalorien

220kcal pro Portion

