



Gebackener Pfirsich mit Zabaionefüllung

Zutaten für 4 Portionen

4 vollreife gelbe Pfirsiche

200 ml Cremovo (Dessertwein)

4 Eigelb (M)

60 g Zucker

1-2 TL Vanilla Bean Paste

etwas Butter zum einfetten

Zubereitung

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Pfirsiche gut waschen, halbieren und entkernen.

Die Pfirsichhälften mit Schnittfläche nach oben, in ofenfeste, eingefette Dessertschalen verteilen.

Die Eigelbe mit dem Zucker und der Vanilla Bean Paste in eine Schüssel geben und auf warmen Wasserbad erwärmen. Das Wasser darf nicht kochen!

Die Eigelb-Zucker-Mischung ca. 10 Minuten mit einem Schneebesen aufschlagen bis die Masse dickflüssig und heller wird. Den Dessertwein vorsichtig unterrühren und weitere 10 Minuten aufschlagen.

Die Zabaione-Creme über die Pfirsiche gießen und 10 - 12 Minuten im Ofen backen.

Una Goccia
Geschmack erleben.