



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Proseco und Bruschetta

Peperoni mit Thunfischfüllung

Bohnensalat mit Entenbrust

Gefüllte Pfirsiche

Zutaten:

Zubereitung:

Gefüllte Pfirsiche

4 Stk	Pfirsiche	gelb	Pfirsiche kurz überbrühen und enthäuten, halbieren und die Steine entfernen. Fruchthälften leicht aushöhlen, das entnommene Fruchtfleisch in eine Schüssel geben und zerdrücken. Backofen auf 200°C vorheizen.
80 g	Amaretti		Amaretti zerbröseln, mit 2-3 EL Marsala tränken. Zusammen mit 1-2 EL Zucker, 2 TL Zitronensaft und ein Eigelb in die Schüssel mit dem Fruchtfleisch geben und gründlich untermischen. Masse in die Pfirsichhälften füllen und mit jeweils einer Mandel garnieren.
10 dl	Marsala		
2 TL	Zitronensaft		
1 Stk	Eigelb		
8 Stk	Mandelkerne	geschält	
1 EL	Zucker		
2 EL	Butter		Früchte in eine gebutterte, feuerfeste Form setzen, mit Butterflöckchen belegen und restlichen Marsala angiessen.
1 EL	Puderzucker		im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten überbacken. Dünn mit Puderzucker bestäuben.