CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Fagiolini al Tonno
*****
Tomatensuppe
*****
Involtini e Risotto alla Milanese
*****
Pesche Ripiene

Zutaten:			Zubereitung:

Pesche Ripiene

4 Stk	Pfirsiche	gross, 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 aufheizen.
80 g	Amaretti		Amaretti zerbröseln, mit 2 - 3 EL Marsala tränken. Zusammen mit dem Zucker, Zitronensaft und Eigelb in die Schüssel mit dem Fruchtfleisch geben und gründlich untermischen.
100 ml	Marsala		
2 EL	Zucker		
2 TL	Zitronensaft		
1 Stk	Eigelb		
8 Stk	Mandelkerne	geschält	Masse in die Pfirsichhälften füllen, mit jeweils einer Mandel garnieren. Früchte in eine gebutterte, feuerfeste Form setzen, mit Butterflöckchen belegen und restlichen Marsala angiessen. Im vorgeheizten Ofen etwa 15 Min. überbacken.
2 EL	Butter		
1 EL	Puderzucker		Vor dem Servieren dünn mit Puderzucker bestäuben.