

ein ganz einfacher Nachtisch, leicht modifiziert von der
www.hausfrauenseite.de übernommen

Pfirsiche gebacken

Zutaten

je Portion einen saftigen Pfirsich, ein Stück Würfelzucker, eine Prise
Zimt, einen Teelöffel Stroh-Rum, Cognac oder ähnliches, 50g
Vanilleeis, einen Bogen Alufolie



Zubereitung

1. die Pfirsiche am Äquator bis zum Kern einschneiden
2. durch Verdrehen der beiden Hälften den Kern in der einen Hälfte lösen
3. den Kern aus der anderen Hälfte entfernen
4. in die untere Hälfte den Würfelzucker legen und mit dem Teelöffel Alkohol tränken
5. den Zimt darüberstreuen
6. die obere Hälfte wieder aufsetzen und den Pfirsich auf ein 40cmx40cm großes Stück Alufolie setzen
7. die Alufolie dicht anliegend um den Pfirsich nach oben schlagen und oben sehr gut verschließen
8. nun die Pfirsiche entweder auf dem Grill oder im Backofen bei 200°C 20-40 Minuten garen
9. die Garzeit ist sehr stark abhängig vom Reifegrad der Pfirsiche, je reifer desto schneller sind sie weich und durchgezogen
10. wenn sich aus der Alufolie extrem leckere Düfte herausdrücken, dann sind die Pfirsiche fertig
11. die Alufolie entfernen, die Hälften auf einem Teller anrichten und je einen Esslöffel Vanilleeis in eine Hälfte geben

Zeitbedarf

10 Minuten für die Zubereitung, 40 Minuten zum garen