

Überbackene Baiser-Pfirsiche mit Eierlikör auf Tegole Mandelplätzchen

Zutaten

Tegole (italienische Mandelplätzchen):

- 100 g Zucker
- 40 g gemahlene Nüsse
- 40 g gemahlene Mandeln
- 2 Eiweiß
- 30 g zimmerwarme Butter
- 30 g Mehl
- ½ Pkg Vanillezucker

Überbackene Baiser-Pfirsiche:

- 2 Eiweiß
- 100 g feiner Zucker
- 1 Prise Salz

- 4 feste, aber nicht zu harte Pfirsiche
- 50 g Mascarpone
- 3 EL gemahlene Mandeln
- 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 TL Zucker
- Ca. 2 EL Mandelblättchen

Butter für die Form

Zubereitung

Am Vortag oder auch vorher die Tegole Mandelplätzchen backen. Den Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Nun zunächst den Zucker mit den Nüssen und den Mandeln gut vermischen. Dann das Eiweiß, die Butter, das Mehl und den Vanillezucker hinzugeben und alles gut vermengen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech dünne Plätzchen (Kreise) streichen. Die Plätzchen ca. 8 bis 10 Minuten backen, bis sie goldbraun sind (immer gut im Auge behalten, damit sie nicht verbrennen).

Vorher nun ebenfalls das Baiser backen. Dafür das Eiweiß sehr steif schlagen und nach und nach den Zucker sowie eine Prise Salz einrieseln lassen. Den steifen Schnee in einen Spritzbeutel füllen und großen Tupfen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen und bei 80 Grad (Ober- und Unterhitze) ca. 4 Stunden trocknen lassen (dabei einen Kochlöffel zwischen Ofentür und Ofen klemmen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann). Wenn es schnell gehen soll, kann auch fertig gekauftes Baiser vom Bäcker verwendet werden.

Am nächsten Tag dann die Pfirsiche vorsichtig mit einem Messer halbieren. Den Kern entfernen und etwas Fruchtfleisch aus den Hälften schneiden, so dass kleine Mulden entstehen. Das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Zu diesem Fruchtfleisch den Mascarpone, die gemahlene Mandeln, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör sowie den Zucker geben. Das vorbereitete Baiser grob bröseln und diese Brösel unter die Pfirsich-Verpoorten-Mischung heben.

Die Pfirsichhälften in eine gebutterte Form legen. Die Baisermasse in die Hälften füllen, einige geriebene Mandeln darüberstreuen und bei 160 Grad (Ober- und Unterhitze) ca. 20 Minuten backen.



[Link zum Rezept: Überbackene Baiser-Pfirsiche mit Eierlikör auf Tegole Mandelplätzchen](#)

Überbackene Baiser-Pfirsiche mit Eierlikör auf Tegole Mandelplätzchen

Etwas abkühlen lassen und je eine Pfirsichhälfte auf einem Tegole Mandelplätzchen servieren und genießen.

Leser-Tipp

Wenn etwas übrig bleibt: Die Tegole Mandelplätzchen sowie die Baiser-Tupfen schmecken auch separat köstlich. Das Rezept kann auch mit frischen Nektarinen zubereitet werden.

[Link zum Rezept: Überbackene Baiser-Pfirsiche mit Eierlikör auf Tegole Mandelplätzchen](#)