

Flammierte Pfirsiche



Zubereitung (4 Personen)

- 4 gut gereifte Pfirsiche
- 4 EL feiner Rohzucker
- 2 EL Butter
- 1 dl Orangensaft
- 4 cl Grand Marnier
- ev. Mandelplättchen

Pfirsiche im Ofen garen

- Pfirsiche waschen, halbieren, schälen, die Kerne entfernen und im Ofen ca. 20 Min bei 160 garen

Sauce vorbereiten

- den Rohzucker in einer Pfanne langsam hell karamellisieren lassen
- die Butter zugeben und mischen
- mit Orangensaft ablöschen
- so lange köcheln lassen, bis sich der Zucker vom Boden der Pfanne löst

fertig stellen

- die gegarten Pfirsichhälften häuten
- je 2 Pfirsichhälften pro Person in feuerfeste Förmchen geben
- den Grand Marnier über die Pfirsiche giessen und flambieren
- Sauce darübergiessen
- mit Mandelplättchen bestreuen und servieren