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