

# Halbierte Pfirsiche mit Marzipanhaube

## Zutaten

10 Pfirsiche (ca. 500 g) aus der Dose  
etwas Butter  
etwas Zucker  
Rum  
150 g Marzipan  
1 Eigelb  
1 Eiweiß

## Zubereitung

Pfirsiche abtropfen lassen (Saft auffangen). Eine feuerfeste Form dick mit Butter einfetten und mit Zucker bestreuen. Pfirsichhälften mit der Rundung nach unten in die Form legen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Mit etwas Rum beträufeln. Das Ei trennen. Marzipanrohmasse mit dem Eigelb und 1-2 EL Rum zu einer glatten Masse verrühren.

Eiweiß zu Schnee schlagen. Dabei 1-2 EL Zucker einrieseln. Weiter schlagen, bis die Masse glänzt. Diese dann unter die Marzipanmasse heben, in einen Spritzbeutel füllen und als Rosetten auf die Pfirsiche spritzen.

Die Form sofort ohne Deckel in den vorgeheizten Backofen schieben (180-200 Grad) und ca. 30 min. dort garen.

Die noch warmen Hälften nach Belieben auf Eiscreme oder auf Sandkuchenscheiben anrichten.

Das angebackene in der Auflaufform mit etwas Pfirsichsaft löschen und über die Pfirsiche geben.