

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### GEBACKENE NEKTARINE MIT AMARETTI STREUSEL UND CHILI HIMBEEREN

#### Zutaten für Nektarine / Pfirsich:

4 Stk.	Nektarine oder Pfirsich
60 g	gemahlene Mandeln
2 EL	Mehl
2 Stk	Amaretti oder Cantuccini, gemahlen
2 EL	Zucker
50 g	Butter
1 EL	Kardamom gemahlen
1 EL	Vanillepulver
4 EL	gehobelte Mandeln
etwas	Puderzucker zum Bestäuben

#### Zutaten für Chili Himbeeren:

150 g	Himbeeren, frisch oder tiefgekühlt (ca. 50g davon als Garnitur behalten)
50 g	Zucker
sehr wenig	Thai-Chili in kleine Stückchen geschnitten (Alternativ: Chili Flocken)

#### ZUBEREITUNG:

Backofen auf 180° C vorheizen.

Für die Chili Himbeeren - die Himbeeren mit dem Zucker vermischen und mixen. Die kleinen Thai-Chili Stückchen begeben – ACHTUNG es bedarf nur wenig, da diese wirklich sehr scharf sind. Behalten Sie ein paar Himbeeren für die gebackenen Pfirsiche wie auch zur Dekoration auf den Teller.

Nektarinen oder Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen und in eine gebutterte Form setzen. Nach Belieben mit etwas Likör beträufeln (z.B. Amaretto oder Cointreau).

Für die Streusel gemahlene Mandeln und Amaretti mit etwas Mehl, Zucker, Butter, Kardamom und gemahlenen Vanille sowie gehobelten Mandeln vermischen und in die Vertiefung der Nektarinen geben und im Backofen bei 180° Unter- und Oberhitze ca. 20 Minuten goldbraun backen. Mit Puderzucker bestäuben. Dies kann man auch direkt auf dem Grill zubereiten – jedoch zudecken.

Das fertige Coulis auf einen schönen Teller geben, den gebackenen Pfirsich darauf platzieren und mit etwas frischen Himbeeren und essbaren Blüten, Mandeln oder auch Chili dekorieren.