



ÜBERBACKENE PFIRSICHE MIT SEKT

ZUBEREITUNG:

Pfirsiche schälen und in einer Auflaufform verteilen. Die Eigelb mit dem Sekt im Wasserbad unter Einrühren des Zuckers zu einer festen weißen Masse schlagen. Den Sektschaum über die Pfirsiche gießen und alles im Backofen für wenige Minuten überbacken.

ZUTATEN (FÜR 2 PERSONEN):

400 G PFIRSICHE

3 EIGELB

100 ML FÜRST VON METTERNICH
RIESLING SEKT TROCKEN

45 G ZUCKER