

# Hier und heute



## **Pfirsich-Schiffchen**

Theresa Knipschids Pfirsich-Schiffchen aus fertigem Pizzateig, reifen Pfirsichen und einer Schmand-Marzipan-Masse sind schnell gemacht. Bestreut mit Himbeeren und Pistazien werden sie zu einem tollen Sommergenuss.

## **Pfirsich-Schiffchen**

von Theresa Knipschild, für ca. 4 Stück

### **Zutaten**

- 1 Rolle fertiger Pizzateig aus dem Kühlregal
- 4 reife Pfirsiche
- 50 g Himbeeren, frisch
- Abrieb einer halben Bio-Zitrone
- 200 g Schmand
- 2 EL Puderzucker
- 50 g Marzipanrohmasse, kalt
- ca. 1 EL gehackte Pistazien
- etwas Puderzucker zum Bestäuben

### **Zubereitung**

Den Pizzateig mit dem Backpapier entrollen und auf ein Backblech geben. Für ein großes Schiffchen, den Teig rundherum knapp 1 cm breit nach innen einschlagen, so dass ein etwas dickerer Teigrand entsteht. Für kleine Schiffchen den Teig in vier Teile schneiden.

Pfirsiche kreuzweise einritzen und für 20 Sekunden in kochendes Wasser geben. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, kalt abspülen und abtropfen lassen. So lassen sich die Pfirsiche leicht häuten. Pfirsiche häuten, halbieren und entsteinen. Die Pfirsichhälften in je vier Spalten schneiden.

Für die Schmandmasse den Schmand, Zitronenabrieb und Puderzucker verrühren. Den kalten Marzipan grob raspeln, z. B. mit einer Vierkantreibe.

Den Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen. Die Schmandmischung auf dem Teig verteilen. Dabei die Teigränder frei lassen. Nun das Marzipan darauf verteilen und die Pfirsiche auf dem Teig verteilen. Für ca. 12 bis 17 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und mit frischen Himbeeren und gehackten Pistazien servieren. Wer mag, kann die Schiffchen mit Puderzucker bestäuben.

**Tipp:** Die Pfirsich-Schiffchen lassen sich auch auf einem Grill herstellen.