

Perziken uit de oven recept

 ± 1 uur

 4 personen



Perziken uit de oven zijn een heerlijk nagerecht. Serveer de perziken bijvoorbeeld met wat ijs en/of vanillesaus en je hebt een culinair hoogstandje als dessert! Voor een extra *bite* kun je wat verse vijgen toevoegen. Succes!

Benodigheden uit onze webshop:

- 50 gram amandelspijs;
- Poedersuiker.

Overige benodigheden:

- 4 perziken;
- 1 eetlepel marsala;
- 1 eidooier;
- 25 gram zachte roomboter.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Ontvel de perziken.
3. Halveer de perziken en verwijder de pit.
4. Meng de marsala met het amandelspijs, de eidooier en de zachte boter door elkaar heen.
5. Bestrijk de halve perziken met het bovenstaande mengsel.



6. Zet de perziken voor 20 minuten in de voorverwarmde oven.

Tip! De perziken zijn klaar als ze zacht zijn.

7. Bestuif de perziken met wat poedersuiker en serveer ze warm.

Handige informatie

Serveer de perziken als dessert!

Nu je deze heerlijke perziken uit de oven hebt gemaakt, is het natuurlijk goed om te weten hoe je ze het beste kunt serveren. Zoals je al hebt kunnen lezen, smaken de perziken warm het lekkerst. Serveer de perziken op een mooi schoteltje en leg er een lekker bolletje vanille-ijs bij. Om het dessert nog lekkerder te maken, kun je er ook een toef slagroom bij serveren. Je hebt op deze manier heel eenvoudig een heerlijk dessert.

Deel jouw perziken uit de oven met ons!

Heb jij zelf met dit recept perziken uit de oven gemaakt? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe ze zijn geworden en hoe je ze hebt geserveerd. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal), kunnen wij jouw foto zien én delen op ons eigen account. En dat vinden wij super leuk om te doen!

[Auteur: Cees Holtkamp \(recept afkomstig uit het boek 'De Banketbakker'\)](#)

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Amandelspijs 500 gram (Art.nr.: BNC00170)
- 1 x Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)

