

Lieblingsrezept

Zutaten

- ✓ 500 g Aprikosen
- ✓ 50 g Rohrohrzucker
- ✓ 125 ml Orangensaft
- ✓ 500 g Joghurt, griech. Art
- ✓ 200 g Schmand
- ✓ 4-6 TL Vanillezucker
- ✓ 2 TL abger. Zitronenschale
- ✓ 1 EL Zitronensaft
- ✓ Einige Minz- oder Zitronenmelisseblättchen

So gelingen die karamellisierten Aprikosen:

Aprikosen waschen, halbieren und den Stein entfernen. Zucker in einer Pfanne hellbraun karamellisieren, die Aprikosen zugeben (vorsichtig, kann spritzen) und mit Orangensaft ablöschen. Die Aprikosen ca. 3-4 Minuten köcheln lassen und dann im entstanden Sud abkühlen lassen.

Joghurt mit Schmand, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale verrühren. Joghurtcreme mit den Aprikosen auf Tellern anrichten, jeweils mit etwas Sud beträufeln und mit kleingehackten Minz- oder Zitronenmelisseblättern servieren.

Die Aprikosen schmecken auch lecker- noch lauwarm- mit cremigen Vanilleeis!

