

REZEPT FÜR KARAMELLISIERTE APRIKOSEN MIT MINZPESTO



KARAMELLISIERTE APRIKOSEN MIT MINZPESTO

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 4 Portionen | 30 Min.

Zutaten

- 6 große Aprikosen
- 110 g SweetFamily Rohrzucker
- 12 geschälte Mandelkerne
- 100 ml Likörwein (z.B. Marsala)
- 2 Maracujas
- 1 Bio-Limette
- 3 Stiele Minze



3987

ZUBEREITUNG

210

Kcal

Pro Portion ca.

2

Gramm

Eiweiß

36

Gramm

Kohlenhydrate

7

Gramm

Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 °C) vorheizen. Aprikosen waschen, halbieren und entkernen. Mit der Schnittfläche nach oben in einer Auflaufform verteilen, mittig je eine Mandel darauf legen. 80 g Rohrzucker darüber streuen, mit Marsala begießen. Im heißen Ofen je nach Reife der Aprikosen 15-20 Minuten backen.

2. Inzwischen Maracujas halbieren und Fruchtfleisch herauslösen. Limette heiß waschen, Schale fein abreiben. Minze waschen, Blättchen abzupfen. Mit übrigen 30 g Rohrzucker, Limettenschale und Maracuja-Fruchtfleisch im Mörser zu einem Pesto zerreiben. Zu den gebackenen Aprikosen servieren.

Tipp:

Dazu schmecken Schlagsahne oder selbst gemachtes [Vanille-Eis](#).