



Das Event mit Nährwert<sup>e</sup>...

Rezepte von DINNER-Rennern für DINNER-Renner

## Karamellisierte Aprikosen mit Eis

Für 6 Personen

von Uta Friedrichsen  
Juli 1999

### Zutaten

- 1 Dose Aprikosenhälften (600g, möglichst ungesüßt)
- 2 EL Mandelstifte
- 2 EL Pistazienkerne
- 100 g Zucker
- 3 EL Mandellikör
- 6 Kugeln Vanilleeis

**Vorbereitungszeit:** 20 Minuten

### Zubereitung

Die Aprikosenhälften in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Die Mandeln und Pistazien ohne Fett in einer kleinen, beschichteten Pfanne rösten, bis die Mandeln goldbraun sind. Den Inhalt auf einen Teller schütten (passt bloß auf, wenn es riecht ist es meist schon verbrannt! Unbedingt vorher aus der Pfanne nehmen).

Den Zucker als kleines Häufchen in der Mitte der Pfanne geben. Die Pfanne auf den Herd zurückstellen und den Zucker bei schwacher Hitze schmelzen, dann unter Rühren goldbraun karamellisieren lassen. Die Pfanne vom Herd ziehen und unter Rühren nach und nach etwa 50 ml Aprikosensaft aufgießen. Wieder auf den Herd stellen, den Saft zu leichtem Sirup einkochen lassen.

Die Aprikosenhälften im Karamell wenden und kurz erwärmen. Den Likör darüber träufeln.

Das Ganze mit den Eiskugeln auf Tellern anrichten und die Mandel und Pistazien darüber streuen.

***Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen!***

