

AUFWAND
klein

KOCHDAUER
10 Min.

SAISON
Sommer

HERKUNFT
Frankreich

APRIKOSEN IN DESSERTWEIN



Rezept: J.-F. Mallet. Das einfachste Kochbuch der Welt: Light. EMF 2017 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Für das Gericht eignet sich ein einfacher süßer Dessertwein, die Verwendung von echten Vanilleschoten ist jedoch unabdingbar. (+ 45 Min. garen lassen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

5 dl	Süßer Dessertwein	1	Zitrone, Bio, Schale und Saft
2	Vanilleschote	8	Aprikosen

ZUBEREITUNG

1. Den Dessertwein in einen Topf geben. Ausgekratztes Vanillemark, aufgeschnittene Vanilleschotten sowie Saft und Schale der Zitrone hinzufügen. Alles zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze auf die Hälfte reduzieren.Â
2. Die Aprikosen entsteinen und in den Topf geben. Die Mischung vom Herd nehmen, abkühlen lassen und kühl stellen. Kalt servieren.Â

TIPP: Nicht ganz reife Früchte sind im Dessertwein weich zu kochen. Nach Wunsch mit etwas Glace servieren.Â