| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| klein | 10 Min. | Sommer | Frankreich |

# APRIKOSEN IN DESSERTWEIN



## 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.
2. Die Aprikosen entsteinen und in den Topf geben. Die Mischung vom Herd nehmen, abkühlen lassen und kühl stellen. Kalt servieren.

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

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