

Aprikosen - Dessert bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 große Dose Aprikosen (475 g Abtropfgewicht), 1 Esslöffel Zitronensaft, 2 Päckchen Vanillezucker, 1-2 Esslöffel Zucker, 250-350 gr Schmand (oder Creme double oder Mascarpone).

Die Zubereitung:

Aprikosen abtropfen lassen (dabei den Saft auffangen).

Die Hälfte der Aprikosenhälften in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Glasschüssel geben.

Die restlichen Aprikosenhälften mit dem Vanillezucker, dem Zucker und dem Zitronensaft pürieren.

Schmand (oder ähnliches) unterrühren und diese Masse dann auf Aprikosenstücke geben.

Wer mag, kann der Schmandmasse noch etwas Aprikosensaft zufügen.

Das Dessert kann sofort serviert werden oder sollte bis zum Servieren kaltgestellt werden.