

Rezept

Aprikose-Marzipan-Mandel-Aufstrich

Ein Rezept von Aprikose-Marzipan-Mandel-Aufstrich, am 04.06.2023

Zutaten

100 g getrocknete Aprikosen (Softaprikosen)

150 ml Orangensaft

10 g Mandelstifte

20 g külschrankkalte Marzipanrohmasse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal

Zubereitung

1. Die getrockneten Aprikosen in feine Würfel schneiden. Mit dem Orangensaft in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und zugedeckt ca. 1 Std. ziehen lassen.

2. Die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Das Marzipan auf der groben Seite der Gemüsereibe raspeln. Die Aprikosen-Saft-Mischung und das Marzipan im Mixer oder mit dem Pürierstab cremig pürieren. Die Mandelstifte hinzufügen, kurz cremig pürieren. Passt gut zu Körnerbrötchen.