

Rezept

"Aprikose küsst Vanille"

Ein Rezept von "Aprikose küsst Vanille", am 27.04.2024

Zutaten

| | |
|------------------------------------|---|
| 1 Pck. Vanillepuddingpulver | Zucker |
| 400 ml Milch (3,8 % Fett) | Salz |
| 150 g Joghurt (3,8 % Fett) | 8 frische Aprikosen (oder 6 Softaprikosen) |
| 1 Pck. Vanillezucker | 1 Zitronen |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Das Puddingpulver mit 2 EL Zucker und etwas kalter Milch klumpenfrei anrühren. Übrige Milch aufkochen, 1 Prise Salz und angerührtes Puddingpulver unterrühren. Erneut aufkochen und mindestens 2 Min. köcheln. Abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren. Wenn der Pudding nur noch lauwarm ist, den Joghurt unterrühren.
2. Inzwischen die Aprikosen waschen, entkernen und grob würfeln, einige Würfel beiseitestellen. Restliche Aprikosen mit etwas Wasser und Vanillezucker erhitzen und in ca. 5 Min. weich dünsten. Dann mit Zitronensaft und Zucker abschmecken. Vanillejoghurtcreme in vier Gläser verteilen und Aprikosensauce sowie -würfel darübergaben. Sofort servieren.