

Rezept

Aprikosen-Mandel- Aufstrich

Ein Rezept von Aprikosen-Mandel- Aufstrich, am 27.04.2024

Zutaten

- | | |
|---------------------|------------------------------------|
| 1 Bio-Orange | 200 g getrocknete Aprikosen |
| 50 g Mandeln | frisch geriebene Muskatnuss |

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal, 2 g F, 2 g EW, 9 g KH

Zubereitung

1. Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Die Orange halbieren und auspressen. 100 ml Saft abmessen. Die Aprikosen grob hacken. Die Mandeln ebenfalls hacken. Mit Aprikosen, Orangensaft und -schale mind. 1 Std., am besten über Nacht, quellen lassen.
2. Alle Zutaten mit 1 Prise Muskat im Blitzhacker fein pürieren. Ist die Paste zu fest, noch etwas Wasser oder Saft hinzufügen. In ein Schraubglas füllen und im Kühlschrank lagern. Bleibt dort ca. 10 Tage frisch.