

Rezept

Aprikosen mit Mandel-Honig-Joghurt

Ein Rezept von Aprikosen mit Mandel-Honig-Joghurt, am 12.05.2024

Zutaten

3 EL Puderzucker	80 g Mandelblättchen
8 Aprikosen	1 Bio-Zitrone
500 g griechischer oder bulgarischer Joghurt	60 g Honig
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Den Puderzucker in einer Pfanne bei schwacher Hitze erst flüssig, dann leicht braun werden lassen. Mandelblättchen untermischen und rösten, bis sie goldbraun sind und zusammenkleben. Auf ein Brett schütten, abkühlen lassen.

2. Inzwischen die Aprikosen waschen und halbieren. Stein herauslösen, Aprikosen in Schnitze schneiden und in Schälchen legen. Die Zitrone heiß waschen und die Schale fein abreiben. Den Joghurt mit Zitronenschale, Honig und Muskat gründlich verrühren und über die Aprikosen löffeln. Die Mandeln mit einem großen Messer grob hacken und aufstreuen.