Rezept

Aprikosencreme

Ein Rezept von Aprikosencreme, am 06.07.2025

Zutaten

	1/2 Bio-Zitrone
2 EL	Kartoffelstärke
400 g	Aprikosen
200 ml	Apfelsaft

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal

Zubereitung

1. Die Zitronenhälfte heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale sehr fein abreiben, den Saft auspressen. Die Aprikosen 30 Sek. in kochendes Wasser legen. Herausheben, kalt abschrecken und häuten. Die Früchte halbieren und die Kerne herauslösen. Die Hälften mit der Zitronenschale und dem -saft im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren.

2. Die Stärke mit etwas Apfelsaft verquirlen. Den restlichen Apfelsaft erhitzen. Den Stärkemix einrühren und 3 Min. kochen lassen. Das Aprikosenpüree unterziehen und abkühlen lassen. Die Creme in zwei Dessertschälchen füllen und ca. 2 Std. kühl stellen, bis sie fest ist.