

Rezept

Aprikoseneis mit Mandelkrokant

Ein Rezept von Aprikoseneis mit Mandelkrokant, am 17.04.2024

Zutaten

500 g reife süße Aprikosen (ersatzweise aus der Dose)	3 EL Puderzucker
100 g Mandelstifte	4 EL Zitronensaft
2 EL Aprikosenkonfitüre	2 EL Mascarpone oder Crème fraîche
2-3 EL Aprikosenlikör (nach Belieben)	Backpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Die Aprikosen waschen, abtrocknen, halbieren und entsteinen (Aprikosen aus der Dose abtropfen lassen). Die Aprikosenhälften nebeneinander auf einer Platte verteilen und ca. 2 Std. ins Tiefkühlfach stellen. Vier schöne Gläser oder Servierschalen ebenfalls ins Tiefkühlfach stellen.
2. Ein Stück Backpapier auf der Arbeitsfläche bereitlegen. Den Puderzucker durch ein feines Sieb gleichmäßig in eine Pfanne sieben und ohne Umrühren bei kleiner Hitze in 4-5 Min. zu einem hellem Karamell schmelzen. Die Mandelstifte unterrühren und knapp 1 Min. darin karamellisieren. Das Ganze auf das Backpapier gießen, dünn ausstreichen und abkühlen lassen.
3. Die gefrorenen Aprikosen mit dem Zitronensaft und der Aprikosenkonfitüre in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Mascarpone oder Crème fraîche und nach Belieben den Aprikosenlikör dazugeben und untermixen, bis eine cremige Masse entsteht.
4. Das Aprikoseneis mit einem Esslöffel portionieren und auf die eisgekühlten Gläser oder Schalen verteilen. Den Mandelkrokant mit den Fingern darüberbröseln.