

Rezept

Aprikosenmus auf Knäckebrot

Ein Rezept von Aprikosenmus auf Knäckebrot, am 28.06.2026

Zutaten

100 g Trockenaprikosen	100 ml Apfelsaft
1/4 TL gemahlener Piment	2 EL Orangensaft
2 EL Honig	1 kleines Glas mit Deckel von 50 ml Inhalt
für 2 Portionen 6 Scheiben Knusper- oder Knäckebrot	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen (6 Scheiben Brot mit je 1 TL Mus) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min
Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal

Zubereitung

1. Die getrockneten Aprikosen klein schneiden und im Apfelsaft unter ständigem Rühren etwa 20 Min. bei geringer Hitze im offenen Topf garen.

2. Mit Piment würzen und mit Orangensaft und Honig pürieren. Das Aprikosenmus in das Glas füllen und verschlossen abkühlen lassen. Es hält sich im Kühlschrank mindestens 2 Wochen.

3. Für zwei Personen 6 Teelöffel Aprikosenmus auf 6 Scheiben Knusper- oder Knäckebrot streichen.