

Rezept

Aprikosenpaste

Ein Rezept von Aprikosenpaste, am 20.04.2024

Zutaten

200 g getrocknete ungeschwefelte Aprikosen	200 ml naturtrüber Apfelsaft
2 EL brauner Zucker	1/2 Bio-Zitrone
50 g Mascarpone oder Sahnequark	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Die Aprikosen würfeln und mit dem Apfelsaft und dem Zucker in einem Topf mischen. Zum Kochen bringen, 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Dann den Deckel auflegen und die Aprikosen neben dem Herd 2 Stunden quellen und weich werden lassen.
2. Die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Die Aprikosen mit der Einweichflüssigkeit und dem Mascarpone oder Quark im Mixer fein pürieren. Die Zitronenschale untermischen. Die Paste schmeckt besonders gut auf Weißbrot, Toast oder Croissants. Sie hält sich im Kühlschrank gut verschlossen oder abgedeckt etwa 1 Woche frisch.