

Rezept

# Aprikosenpaste

Ein Rezept von Aprikosenpaste, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> getrocknete ungeschwefelte Aprikosen	<b>200 ml</b> naturtrüber Apfelsaft
<b>2 EL</b> brauner Zucker	1/2 Bio-Zitrone
<b>50 g</b> 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.