

Rezept

# Aprikosensauce

Ein Rezept von Aprikosensauce, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> frische Aprikosen	<b>60 g</b> Puderzucker
<b>6 EL</b> Weißwein (ersatzweise Apfelsaft)	$\frac{1}{4}$ Zimtstange
<b>2</b> Gewürznelken	<b>1 EL</b> frisch gepresster Limetten- oder Zitronensaft

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

## Zubereitung

1. Die Aprikosen mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken, häuten, halbieren und entsteinen. Das Fruchtfleisch klein schneiden, mit Puderzucker und Wein in einen Topf geben. Zimtstange und Nelken dazugeben, aufkochen und bei geringer Hitze in 10-15 Min. im offenen Topf zu einem dicklichen Mus kochen.
2. Zimt und Nelken entfernen. Aprikosenmus durch ein Sieb passieren, mit Limetten- oder Zitronensaft abschmecken. Abkühlen lassen. Die Fruchtsauce zu Pfannkuchen, Waffeln, Quarkknödeln, Grießpudding, Flammeris oder Vanilleeis servieren.