

Rezept

# Gratinierte Aprikosen mit Walnuss-Ziegenfrischkäse-Füllung und Schokoladensauce

Ein Rezept von Gratinierte Aprikosen mit Walnuss-Ziegenfrischkäse-Füllung und Schokoladensauce, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>10</b> Walnusskerne	<b>einig Blätter</b> Zitronenmelisse und Minze
<b>8</b> Aprikosen	<b>60 g</b> Ziegenfrischkäse
<b>50 ml</b> Vanillesirup	Salz
Cayennepfeffer	Pfeffer
<b>1 TL</b> Zimtpulver	Lavendelhalme zum Garnieren (nach Belieben)

### Für die Schokoladensauce

<b>1</b> Ei	<b>150 ml</b> Milch (1,5 % Fett)
<b>2 EL</b> Zucker	<b>1 EL</b> geriebene Bitterschokolade

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

## Zubereitung

1. Die Walnusskerne in einer Pfanne 2-3 Min. ohne Fett rösten und in kleine Stücke hacken. Melisse- und Minzeblätter waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Die Aprikosen waschen, abtrocknen, aufschneiden und den Stein entfernen.
2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Den Ziegenfrischkäse mit dem Vanillesirup verrühren und Walnüsse, Melisse und Minze unterheben. Mit Salz, Cayennepfeffer, Pfeffer und Zimtpulver abschmecken.
3. Die Aprikosen in eine ofenfeste Form setzen, mit der Frischkäsecreme befüllen und im Backofen (Mitte) 10 Min. gratinieren.
4. Inzwischen für die Schokoladensauce das Ei trennen, das Eigelb mit Milch, Zucker und geriebener Schokolade in einer Metallschüssel im heißen Wasserbad cremig aufschlagen und unter weiterem Schlagen erkalten lassen. Eiweiß steif schlagen und unter die Schokoladensauce heben. Die gratinierten Aprikosen nach Belieben mit Lavendelhalmen garnieren und mit der Schokoladensauce servieren.