

APRIKOSEN-DESSERT MIT PESTO



APRIKOSEN-DESSERT MIT PESTO

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 4 Personen | 30 Min.

Zutaten

- 6 Aprikosen
- 110 g SweetFamily Rohrzucker für Cocktails
- 12 ganze Mandeln (geschält)
- 100 ml Likörwein (z.B. Marsala)
- 2 Maracujas
- 1 Limette (Bio)
- 3 Stiele Minze



302

ZUBEREITUNG

210

Kcal

Portion

2

Gramm

Eiweiß

36

Gramm

Kohlenhydrate

7

Gramm

Fett

1. [Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze \(Umluft: 160 °C\) vorheizen.](#)

2. Aprikosen waschen, halbieren und die Steine entfernen. Mit der Schnittfläche nach oben in eine Auflaufform legen. Mit 80 g [braunem Rohrzucker](#) bestreuen. In die Mitte jeder Aprikosenhälfte eine Mandel geben und mit Marsala begießen. Die Form [auf mittlerer Schiene je nach Reife der Aprikosen 15 bis 20 Minuten backen.](#)

3. Maracujas halbieren und das Fruchtfleisch in einen Mörser füllen. Limettenschale fein abreiben und den übrigen Rohrzucker zugeben. Minzblätter von den Stielen zupfen und zugeben. Die Zutaten im Mörser zu einem Pesto zerreiben.

4. Gebackene Aprikosen mit dem Pesto servieren.

Tipp:

Schlagsahne oder Vanilleeis dazu reichen.

Obst: Aprikose, Maracuja, Limette **Kraut und Gewürz:** Minze