



## Vanillecreme mit Aprikosen

### **Zutaten für 4 Personen:**

½ Pck. Vanillepuddingpulver  
500 ml Milch  
40 g Zucker  
2 Eier  
2 EL Sahne  
1 Dose Aprikosen (oder 12 frische)  
100 g Marzipanrohmasse  
1 EL Mandellikör

### **Zubereitung:**

Puddingpulver mit 6 EL Milch verrühren. Übrige Milch mit Zucker zum Kochen bringen. Angerührtes Puddingpulver einrühren und einmal aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen. Eier trennen Eigelbe, Sahne verquirlen und unter den Pudding rühren. Creme im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Aprikosen abschütten. In eine Auflaufform setzen. Ofengrill vorheizen.

Marzipanrohmasse klein schneiden, mit Likör vermengen. Eiweiß steif schlagen, etwas Eischnee mit Marzipan verrühren. Rest Eischnee unterheben.

In jede Aprikosenhälfte 1 Klecks Marzipanmasse geben, evtl. mit Mandelblättchen bestreuen.

Unter dem Backofengrill kurz gratinieren. Aprikosen auf der eisgekühlten Vanillecreme anrichten.

Evtl. mit Puderzucker und Minze bestreuen.

*Bon appé tit!*