

Topfen-Aprikosen-Creme

Zutaten:

400 g Aprikosen (frisch oder Dose)
3 EL Zucker
Zitronensaft
3 EL Weißwein
1 rote Chilischote
2 Zimtrinden
1 ausgekrazte Vanilleschote
5 Wacholderbeeren
3 Blatt weiße Gelatine
2 EL Aprikosenlikör
200 g Quark
200 g geschlagene Sahne

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Aprikosen waschen, trocken tupfen, vierteln, entsteinen (Dosenobst: gut abtropfen lassen, in Spalten schneiden)

In einer Auflaufform verteilen. Zucker, etwas Zitronensaft und Wein zugeben.

Chili längs halbieren, entkernen, waschen klein schneiden. Zimt, Vanille, Wacholderbeeren und Chili zu den Früchten geben und den Aprikosenröster im Ofen etwa 20 Minuten weich garen.

Die ganzen Gewürze aus dem Röster entfernen. Die Aprikosen in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer pürieren.

Das Aprikosenpüree durch ein Sieb streichen, sodass keine Schalen mehr im Mark sind. Anschließend die Gelatine in einer Schüssel in kaltem Wasser einweichen.

Kleinen Topf erhitzen. Gelatine ausdrücken, in den Topf geben. Mit Likör ablöschen. Gelatine unter Rühren darin auflösen. Gelatinemischung unter das Aprikosenpüree rühren.

Quark und Saft von ½ Zitrone in eine Schüssel geben. Aprikosenmischung unterrühren. Sahne unterheben. Creme in Dessertgläser füllen und 1 Stunde kühl stellen.

Bon appé tit!