

Ingwer - Aprikosen mit gerösteten Mandeln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Italienisch einfach kochen, saisonal, und dabei soo...lecker

Zutaten

- 8 - 12 vollreife Aprikosen (nach Größe)
- 24 dünne Scheiben frischen Ingwer
- 50 g Rohrzucker
- 50 g Mandelblättchen
- 200 ml Crème fraîche
- Saft von 2 Zitronen
- Abrieb 1 1/2 Zitrone

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Aprikosen halbieren, den Kern entfernen und die halbierten Früchte in eine ausreichend große, ausgebutterte Auflaufform setzen.

Schritt3

Mit Zitronensaft beträufeln, zwei Scheibchen frischen Ingwer und

Schritt4

1 Tl Rohrzucker darüber geben.

Schritt5

Für ca. 30 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen glacieren.

Schritt6

Die Mandelblättchen mit etwas Zucker und einem „Stich“ Butter in einer Stielpfanne hellbraun karamellisieren.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Die Aprikosen auf vorgewärmten Desserttellern anrichten und den ausgetretenen Fond mit dem Zitronenabrieb und Crème fraiche,

Schritt9

1 - 2 min. verkochen.

Schritt10

Die Aprikosen unter gießen und mit dem karamellisierten Mandelblättchen garnieren.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** kinderleicht, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ingwer-aprikosen-mit-geroesteten-mandeln/>