



# Schneller Creme von getrockneten Aprikosen auf Vanille - Erdbeer Mark

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Dieser Creme schmeckt auch außerhalb der Saison hervorragend mit getrockneten Aprikosen

## Zutaten

- Für den Creme:
  - 100 g Trockenaprikosen
  - 200 ml heißes Wasser
  - 5 weiße Blatt Gelatine, eingeweicht
  - 100 g Puderzucker
  - 400 ml geschlagene Sahne
  - Saft 1 Zitrone und etwas Abrieb
  - 2 Cl Aprikosenbrand
- Für das Erdbeer Mark:
  - 125 g vollreife Erdbeeren, gewaschen, ohne Blüte
  - Mark 1 Vanilleschote
  - Zucker nach Reifegrad
  - Etwas Sahnesteif

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Aprikosen mit dem heißen Wasser übergießen und etwa 2 Stunden einweichen. Dann im Einweichwasser, Zitronensaft, etwas Abrieb und dem Puderzucker 2 - 3 min. köcheln lassen.

### Schritt2

Mit dem Stabmixer fein pürieren und die gut ausgedrückte Gelatine verrühren, auflösen. Kalt stellen, anziehen lassen.

### **Schritt3**

Wenn die Masse zu gelieren beginnt, den Aprikosenbrand und die steif geschlagene Sahne in 2 Schritten unterheben.

### **Schritt4**

In 6 - 8 kalt ausgespülte Förmchen, Timbale, ersatzweise Kaffee Tassen geben, glatt streichen. Kalt stellen, wenigstens 3 Stunden anziehen lassen.

### **Schritt5**

Die Erdbeeren putzen und waschen, halbieren und mit dem Stabmixer fein pürieren. Ev. etwas nach süßen und das Vanillemark mit etwas Sahnesteif unterheben. (Verhindert das Absetzen)

### **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt7**

Die Förmchen kurz vor dem Servieren in heißes Wasser halten und mit einem kleinen Küchenmesser um den äußeren Rand fahren, stürzen.

### **Schritt8**

Drum herum das Erdbeer Mark verteilen und nit einem Sahnetupfer und Melisse Blättchen garnieren.

**Rezeptart:** Cremes / Mousse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schneller-creme-von-getrockneten-aprikosen-auf-vanille-erdbeer-mark/>