



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/>