



Schnelles Aprikosen - Joghurt - Eis mit Rosenwasser

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Eine schnelle, unkomplizierte Variante, köstlich mit Rosenwasser

Zutaten

- 700 g Naturjoghurt
- 300 g frische Aprikosen, entkernt, grob gewürfelt
- 150 g Zucker
- 250 ml geschlagene Sahne
- 3 El Rosenwasser (Apotheke, Drogerie oder Asia Shop)

Zubereitungsart

Schritt1

Die Aprikosen Würfel mit dem Zucker mischen und ca. 10 min. köcheln lassen.

Schritt2

Mit dem Stabmixer pürieren und auskühlen lassen.

Schritt3

Den Joghurt und das Rosenwasser verrühren, die geschlagene Sahne in 2 Schritten unterheben.

Schritt4

In eine mit Klarsichtfolie ausgekleidete Pastetenform geben, mit der überstehenden Folie verschließen.

Schritt5

Mindestens 4 - 5 Stunden in den Tiefkühler stellen, besser am Vortag erledigen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Vor dem Servieren zeitig heraus nehmen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Anrichten, etwas stehen lassen, nicht zu kalt und hart servieren.

Schritt8

Dazu ein hausgemachtes Fruchtmark aus TK Früchten wie:

Schritt9

Kirschen, Erdbeeren oder Himbeeren reichen

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** rosenwasser

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelles-aprikosen-joghurt-eis-mit-rosenwasser/>