

APRIKOSEN IM VANILLEBETT

Zutaten:

4 Portionen

500 ml Milch

500 g Aprikosen (1 Dose)

125 ml Aprikosensaft (aus der Dose)

1 Päckchen Puddingpulver Vanille

40 g Zucker

Zubereitung:

Aprikosen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen und 125 ml abmessen. Puddingpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit 6 Esslöffeln Milch glatt rühren. Übrige Milch aufkochen, von der Kochstelle nehmen und angerührtes Pulver einrühren. Pudding erneut unter Rühren mindestens 1 Minute kochen lassen. Topf wieder von der Kochstelle nehmen und Aprikosensaft langsam unterrühren.

Die Hälfte der Aprikosen in Spalten schneiden, unter den warmen Pudding mischen und in eine Schale füllen und kalt stellen.

Von den übrigen Aprikosen einige in Spalten schneiden und zum Garnieren beiseite stellen. Den Rest pürieren.

Vor dem Servieren mit etwas Aprikosenpüree, Aprikosenspalten und mit Zitronenmelisse garnieren.

Druck-Version

