



Lust auf Schweizer FRUCHT-DUO eisgekühlt?

APRIKOSENGLACE MIT ERDBEERSAUCE

Simpel und saisonal

ZUTATEN

Aprikosenglace:

400g Aprikosen
2 EL Zitronensaft
2 Eiweiss
5 EL Zucker
2dl Rahm

Erdbeersauce:

200g Erdbeeren
2 EL Zucker
1 EL Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Aprikosenglace:

1. Aprikosen halbieren, entsteinen und in 3 EL Wasser weichkochen, pürieren, Zitronensaft begeben.
2. Eiweiss steif schlagen, nach und nach den Zucker einrieseln lassen.
3. Rahm steif schlagen.
4. Den Rahm und das Eiweiss sorgfältig unter das Aprikosenpüree ziehen.
5. Die Masse in kleine Förmchen (ca. 10 Stück à 1,5dl) füllen.
6. Glace je nach Förmchengrösse min. 4–8 Stunden einfrieren.

Erbeersauce:

1. Erdbeeren rüsten, waschen.
2. Mit Zucker und Zitronensaft pürieren.

SERVIEREN

4 EL Erdbeersauce in Glasschälchen verteilen, Aprikosenglace darauf legen, mit Minzeblättchen, Aprikosenschnitzen und Erdbeeren garnieren.



TIPPS

- Erdbeer-Püree als Topping von anderen Glaces, fürs Joghurt oder ins Müesli verwenden. Für den späteren Gebrauch, sehr gut in Eiswürfelbehältern einfrierbar.
- An Stelle von Erdbeersauce, hausgemachter Fruchtsirup verwenden.
- Aprikosen können auch durch Zwetschgen, Erdbeeren oder andere Saisonfrüchte ersetzt werden.
- Eigelb für eine feine Mayonnaise oder eine Omelette verwenden.

gemeinsam.kompetent.engagiert.
**Wir, die
Frauen
vom Land.**
landfrauen.ch



MIGGA FALETT