

## Aprikosen-Haselnuss-Götterspeise



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 50 Minuten

KÜHL STELLEN: ca. 3 Stunden oder über Nacht

Für 4–6 Personen

4–6 Gläser von je ca. 2,5 dl Inhalt oder  
 1 grosses Glas/Schüssel von ca. 1,2 l Inhalt

Aprikosen  
 500 g Aprikosen, halbiert, entsteint, in  
 Spalten  
 75 g Zucker  
 1 EL Zitronensaft  
 1 Nelke, nach Belieben

Ca. 200 g weiche Haselnuss-Makrönchen,  
 evtl. zerbröckelt

Jogurtcrème  
 400 g Jogurt nature  
 50 g Zucker  
 ½ Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und  
 Saft  
 2 dl Vollrahm, steif geschlagen

2 EL Haselnüsse, gehackt, zum Garnieren

### NÄHRWERTE

Pro Portion / pro Stück: kcal 671 , Fett 34g , Kohlenhydrate 76g , Eiweiss 12g

### ZUBEREITUNG

1 Aprikosen: Aprikosen mit Zucker, Zitronensaft und Nelke zugedeckt knapp weich kochen, auskühlen lassen. Nelke entfernen.

2 Haselnuss-Makrönchen in die Gläser verteilen. Aprikosen und Saft darüber verteilen.

3 Jogurtcrème: Jogurt, Zucker, Zitronenschale und -saft verrühren, Schlagrahm darunterziehen und über die Aprikosen verteilen. Zugedeckt 2–3 Stunden oder über Nacht kühl stellen. Vor dem Servieren garnieren.

#### Tipp

Aprikosen durch Zwetschgen oder Pflaumen ersetzen.

