



GEBACKENE APRIKOSEN UNTER ROSA-WOLKE

Für 2 Personen

Zutaten:

4 Cantuccini
4 Aprikosen, in grobe Stücke
2 TL Zucker
3 Eiweisse
1 Prise Salz
1 TL Puderzucker
evtl. etwas rosa Farbpulver
2 dl Vollrahm
wenig Vanillepaste
Ausserdem;
2 ofenfeste Förmchen



Zubereitung:

Die Cantuccini in grobe Stücke schneiden und in die ofenfesten Förmchen geben, darauf die Aprikosen geben, mit dem Zucker bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad/15 min backen. In der Zwischenzeit das Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, den Puderzucker zugeben und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Diese nun in einen Spritzsack mit Lochtülle füllen oder einfach mit einem Löffel bergartig auf die Aprikosen geben. Wieder in den Ofen geben und weitere 8 min überbacken. Danach SOFORT servieren! Dazu passt; Vanillerahm -oder Glace.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

Jelinda K.

Eat, letters and deco

