

Leichtes Aprikosen-Dessert im Glas



Einfach Backen / Brigitte Sporrer

ZUTATEN (FÜR 6 GLÄSER)

Für die Fruchtfüllung

400 g	Aprikosen
1 EL	Zitronensaft
1	Vanilleschote
1 EL	Zucker
100 g	Amarettini

Für die Creme

500 g	Magerquark
2 EL	Zucker
200 g	Sahne

Dauer: **28 Min.**
Niveau: **Einfach**

1. SCHRITT

400 g Aprikosen, 1 Vanilleschote, 2 EL Wasser, 1 EL Zitronensaft, 1 EL Zucker

Sechs Dessertgläser à 150ml bereitstellen. Für die Fruchtfüllung Aprikosen waschen, putzen. In Feine Spalten schneiden. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen und beiseitestellen. Ausgekratzte Vanilleschote zusammen mit 2 EL Wasser, Früchten, Zitronensaft und Zucker in einen Topf geben und 3 Min. bei geringer Hitze köcheln lassen. 6 Aprikosenspalten zum Garnieren beiseite legen. Vanilleschote entfernen.

2. SCHRITT

100 g Amarettini, 500 g Magerquark, 2 EL Zucker, 200 g Sahne

Aprikosen nach dem kochen fein pürieren. Amaretti-Kekse grob bröseln, 1-2 EL zum Garnieren beiseite legen. Für die Creme Quark mit Mark der Vanilleschote und Zucker verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Hälfte der Creme auf die Gläser verteilen. Darauf die Amarettibrösel geben und mit Aprikosenpüree bedecken. Restliche Creme darauf verteilen, mit beiseite gelegten Aprikosenstücken und Keksbröseln garnieren.