

Wir servieren
Ihnen Kuchen
für Gourmets

La Cuisine

KÜCHENSTUDIO

74889 Sinsheim
Lange Straße 22
Tel. 07961-13010

Süßes Hagebuttenkonfekt mit Kokos

Rezept-Info:

Personenzahl: 15 Stück
Menü: Dessert
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

100 g	Getrocknete Aprikosen, fein gewürfelt	50 g	Apfelsaft, naturtrüb
50 g	Cashewkerne oder Mandeln, grob geh.	100 g	Kokosflocken
100 g	Hagebuttenmarmelade oder –mark	1-2 El.	Vollrohrzucker
2 Prisen	Zimt	80 g	Mascarpone

Zubereitung:

Gewürfelte Aprikosen, Cashewkerne über Nacht in Apfelsaft einweichen und zugedeckt quellen lassen. Am nächsten Tag mit der Moulinette bzw. mit einem Pürierstab fein pürieren, 80 g Kokosflocken, Hagebuttenmarmelade, Vollrohrzucker und Zimt einrühren und zum Schluss Mascarpone vorsichtig unterziehen. Kleine Kügelchen formen, in Kokosflocken wälzen und 2-3 Stunden kühlen.