



Aprikosencoupe mit Mandelsplittern

DESSERT FÜR 4 PERSONEN

400 g Aprikosen

125 g Zucker

500 g griechisches Joghurt nature

½ Fläschchen Mandorla Mandelaroma

40 g Mandelblättchen

1 EL Puderzucker

1. Aprikosen halbieren, Stein entfernen. Aprikosenhälften mit Zucker pürieren. Ca. $\frac{1}{5}$ der Aprikosensauce beiseitestellen. Restliche Sauce mit Joghurt und Mandelaroma mischen. Aprikosen-Joghurt-Masse in der Glacemaschine ca. 2 Stunden gefrieren lassen – oder in einem Gefäß im Tiefkühler 2–3 Stunden anfrieren lassen. Mit einem Schwingbesen alle 30 Minuten durchrühren.

2. Mandelblättchen ohne Fettzugabe in einer Pfanne rösten, bis sie leicht braun werden. Mit Puderzucker bestäuben und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen. Aprikosenglace mit beiseitegestellter Aprikosensauce und mit Mandelblättchen anrichten, servieren.

ZUBEREITUNG ca. 20 Minuten
+ ca. 2 Stunden gefrieren lassen

**Pro Person ca. 9 g Eiweiss, 19 g Fett,
52 g Kohlenhydrate, 1750 kJ/420 kcal**

