



flotte-Schnitte.de



8 - 12 Aprikosen
100g Frischkäse
2 EL Honig (gerne: Thymian oder Eukalyptus)

Aprikosen mit Frischkäse-Honig

Dessert vom Grill

Die Zutaten (für vier Personen):



Die Zubereitung der Aprikosen:

- Die Früchte waschen, abtrocknen, halbieren und den Stein entfernen.
- Am besten die Aprikosenhälften in kleine (portionsgerechten) feuerfesten Formen geben.
- Den Frischkäse mit dem Honig verrühren und in einen Dressierbeutel füllen.
- Auf jede Aprikosenhälfte in die Aussparung von dem Kern etwas von der Frischkäse-Masse spritzen.
- Die Aprikosen bei mittlerer Hitze für ca. 8 Minuten auf den Grill geben. Bei Grillgeräten ohne Abdeckung empfiehlt es sich die Form(en) mit Alufolie oder einem Kaffeeunterteller (feuerfest) ab zu decken.

QR-Code scannen und Video schauen!

