

Brochettes d'abricots

(Aprikosenspiesse gegrillt)

Für 4 Personen

Zutaten

12 reife Aprikosen

150g weiche Butter

4 El Zucker

1 Messerspitze Vanillezucker

50g geraspelte schwarze Schokolade

12 Mandeln

4 Grillspiesse

Puderzucker

Zubereitung

Aprikosen waschen und ohne aufzuschneiden entkernen, indem eine kleine Spalte in den Blütenansatz der Frucht geschnitten und mit einem Fruchtentsteiner der Stein vorsichtig herausgehoben wird.

In einer Schüssel die Butter, den Zucker und den Vanillezucker mischen. in diese Mischung die Schokoladenraspeln geben. In jede Aprikose 1 Mandel stecken, die homogene Buttermasse mit hineingeben und damit die Öffnung schließen.

Die Aprikosen in der restlichen Buttermischung wenden, jeweils 3 Aprikosen auf einen Spiess stecken und für etwa 10 Minuten auf den geheizten Grill geben.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und heiss servieren.