

Gratinierte Aprikosen mit Marzipanfüllung

Zutaten:

½ P. Vanillepuddingpulver
500ml Milch
40g Zucker
2 Eigelb
2 EL Sahne
1-2 Dosen Aprikosen
1 TL Butter für die Form
100g Marzipanrohmasse
1 EL Amaretto
2 Eiweiß

Zubereitung:

Puddingpulver mit 6 EL Milch verrühren. Übrige Milch zum Kochen bringen, angerührtes Puddingpulver unterrühren und 1mal aufkochen lassen. Zucker zugeben, vom Herd nehmen. Eigelbe und Sahne verquirlen und unter den Pudding geben. Creme in den Kühlschrank geben und gut durchkühlen lassen.

Aprikosenhälften in eine gefettete Auflaufform setzen. Ofen grill vorheizen. Marzipanrohmasse in kleine Stücke teilen und mit dem Amaretto vermengen. Das Eiweiß steif schlagen, etwas Eischnee mit der Marzipanmasse verrühren, dann den übrigen Eischnee unterheben.

Guten Appetit!