

Rezept Juni 2015 - gefüllte Zimtaprikosen

Fingerfood



Zutaten

- 2 Pck. Getrocknete Aprikosen (WL)
- 250 ml Orangensaft (WL)
- 2 EL Zucker (WL)
- 2 EL gemahlener Zimt (WL)
- 200 g Ziegenfrischkäse
- Gem. Chili und Cayennepfeffer (WL)
- Salz, frische Minzblätter

So geht's

1. Aprikosen mit Orangensaft, Zucker und Zimt aufkochen. Ca. 10 Min. ohne Deckel leicht köcheln lassen. Die Aprikosen rausnehmen und leicht ausdrücken. Den verbliebenen Saft auf ca. 3 EL Sirup einkochen und abkühlen lassen.
2. Den Ziegenkäse mit dem Sirup verrühren mit Minzeblättern, Chili, Cayenne, Pfeffer und Salz herzhaft abschmecken. Die Masse in einen kleinen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen.
3. Die Aprikosen mit den Fingern (am besten mit Einmal-Handschuhen) etwas aushöhlen.
4. Die Aprikosen füllen, nach Belieben mit einem kleinen Minzeblatt garnieren und 30 Min. kalt stellen.
5. Zu einem Glas Sekt als Finger-Food servieren.

- Rezept Juni 2015 -