

## Aprikosen - Eis a la Maus

Kategorien: Dessert, Eis, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

1/2	Dose	Aprikosen (ohne den Saft, Moeglichst die kleinen, Aromatischen Aprikosen.
1/4	Ltr.	Suesse Sahne
1		Vanillezucker
3	Essl.	Zucker
2		Eigelb
1/2		Zitrone; Saft

### Anleitung:

Die Aprikosen abtropfen lassen und im Mixer gruendlich puerieren oder Durch ein Sieb streichen. Die Sahne mit dem Vanillezucker schlagen. Eigelb und Zucker miteinander verruehren, bis sich der Zucker Aufgeloest hat, das Aprikosenpueree und den Zitronensaft dazufuellen Und gut verruehren, das Ganze unter die Schlagsahne ziehen. Eine Kostprobe? Man koennte die Creme Loeffelweise naschen ungefroren -So gut schmeckt sie. Sie fuellen die Creme Aber doch in den Eisbehaelter und lassen sie gefrieren. Die Familie Wird den Genuss zu schaetzen wissen . Zur Erntezeit der Aprikosen verwenden Sie Natuerlich frische Fruechte und schmecken die Creme mit etwas mehr Zucker ab.