

Aprikosen - Granite

Kategorien: Süßspeise, Eis, Granite, Früchte

Zutaten für: 2 Portionen

500	Gramm	Reife Aprikosen; entkernt
1/2	Ltr.	Wasser
250	Gramm	Zucker
1		Vanilleschote
1/2		Zitrone; die Schale Unbehandelt
1/2		Zitrone; den Saft
3	Tropfen	Orangenöl
40	ml	Apricot Brandy

Anleitung:

Die Vanilleschote der Länge nach teilen und mit einem Messer das Mark herausstreichen. Wasser, Zucker und Vanillemark in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die entkernten Aprikosen dazu geben und nochmals aufkochen. Dann die übrigen Zutaten begeben und alles gut mixen. Die Masse durch ein Sieb streichen und in eine flache Form gießen und gefrieren lassen. Mit einem Metall-Löffel an der Oberfläche der gefrorenen Masse entlang kratzen und so das Granite abschaben, in Dessertschalen anrichten. Gut eignet sich dieses Granit, wie es in alten deutschen Kochbüchern genannt wird, zum Aufgießen mit Champagner.