

Hier und heute



Gegrillte Aprikosen mit Pinienkerne-Crumble

Konditormeisterin Theresa Knipschild zaubert gegrillte Aprikosen mit Pinienkerne-Crumble. Schnell gemacht und sommerlich köstlich!

Das Rezept

von Theresa Knipschild für 4 bis 6 Dessertteller

Zutaten für die Aprikosen

- 8 reife Aprikosen
- 1 EL Honig oder Ahornsirup
- etwas Zitronensaft
- wer mag, etwas Vanillemark

Zubereitung

Die Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Die halbierten Aprikosen mit etwas Zitronensaft, Honig und optional Vanillemark in einer Schüssel marinieren.

Den Grill oder die Grillpfanne auf dem Herd vorheizen. Die Aprikosen mit der Schnittfläche nach unten zwei bis drei Minuten grillen, bis sie leichte Grillstreifen haben und weich werden. Die Aprikosen kurz auf der Rückseite nachziehen lassen. Aber nicht zu lange, sonst werden sie matschig.

Zutaten für den Pinienkerne-Crumble

- 40 g Butter oder Margarine
- 80 g Mehl
- 30 g brauner Zucker
- 20 g Pinienkerne
- 1 Prise Salz
- wer mag, 1-2 Prisen Zimt oder Kardamompulver

Zubereitung

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Für die Streusel alle Zutaten außer die Pinienkerne in einer Schüssel verkneten. Pinienkerne sehr grob hacken und ebenfalls mit einkneten. Streusel auf einen Teller geben und ca. fünf Minuten ins Eisfach stellen. Backblech mit Backpapier belegen und Streusel aufstreuen.

Ca. 15 Minuten goldbraun backen, zwischendurch einmal wenden. Wenn die Streusel zu dunkel werden, die Temperatur reduzieren. Vor dem Verzehr etwas abkühlen lassen.

Zutaten für die Joghurtcreme

- ca. 500 g griechischer Joghurt oder Sahnejoghurt (10% Fett) oder vegane Alternative
- Zucker, Honig oder Agavendicksaft zum Süßen
- 1-2 EL geröstete Pinienkerne
- frische Minze oder Lavendel nach Geschmack

Zubereitung

Joghurt mit Zucker, Honig oder Agavendicksaft süßen. Den abgeschmeckten Joghurt auf einem Teller verstreichen und etwas Crumble und Aprikosen darauf verteilen. Mit gerösteten Pinienkernen, Minze oder Lavendel garnieren. Wer mag, kann das Dessert mit etwas Honig oder Agavendicksaft beträufeln.

Tipp: Das Dessert schmeckt auch toll mit Nektarinen oder Pfirsichen.