



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Aprikosen-Mascarpone-Creme

Zutaten für 4 Personen:	200 g geschlagene Sahne
400 g Aprikosen	500 g Magerquark
½ Bio-Limette	2 El. Zucker
½ Becher Mascarpone	1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

Aprikosen waschen und abtropfen lassen und entkernen.

Limette heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben.

Limette auspressen.

2/3 der kleingeschnittenen Aprikosen, Saft und Schale der Limette mit Mascarpone, Quark, Sahne, Zucker und Vanillin-Zucker verrühren.

Creme in Schalen füllen und mit den restlichen Aprikosen garniert servieren.

© Uwe Zimmer