

APRIKOSENSPIESSE MIT ROSEN-SALBEI-ZUCKER

ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

4 Spiesse

8-12 reife Aprikosen, halbiert

Bratcrème zum Bestreichen

Rosen-Salbei-Zucker:

6 ungespritzte Duftrosenblätter, trocken

2 kleine Salbeiblätter, trocken

3-4 EL Zucker

Duftrosenblätter zum Garnieren



ZUBEREITUNG

- 1 Aprikosen an Spiesse stecken, mit Bratcrème bestreichen.
- 2 Aprikosenspiesse 5-10 Minuten bei nicht zu starker Hitze grillieren.
- 3 Für den Rosenzucker Rosen- und Salbeiblätter fein schneiden, mit dem Zucker mischen.
- 4 Aprikosenspiesse auf Teller verteilen, mit dem Rosen-Salbei-Zucker bestreuen.

Nach Belieben satt Duftrosen einige Tropfen Rosenwasser unter den Zucker mischen. Oder das Rosenwasser direkt über die grillierten Aprikosen träufeln.

Dazu passen Vanilleglace, Sauerrahm oder Schlagrahm.

Den Rosen-Salbei-Zucker in einem verschliessbaren Glas aufbewahren. Er passt auch zu Fotzelschnitten, Milchreis oder Griessbrei und Fruchtsalat.

