

Tapioca d'abricot

Für 4 Portionen:

400 g Aprikosen

Sud: 2,5 dl Muscadet-Wein

2 EL Akazienhonig

1 Zimtstengel

2 Nelken

45 g Tapioka-Mehl (Reformhaus)

Für den Sud Muscadet, Akazienhonig, Zimt und Nelken aufkochen. 5 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen. Die Aprikosen halbieren, entsteinen und in Schnitzchen schneiden. Im leicht kochenden Sud weich garen. Die Früchte mit einer Schaumkelle herausnehmen und die Hälfte pürieren. Tapioka in den verbliebenen Sud einrieseln und bei kleiner Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Fruchtpüree beifügen, mischen. Zum Schluss die Fruchtschnitzchen sorgfältig darunterheben und die «Grütze» auskühlen lassen. Mit Zimtjoghurt oder Mandelmilch servieren.

Tip: Anstelle von Zimt frische Lavendelblüten verwenden.