

Schichtdessert mit Aprikosen und Cantuccini



Diese sommerliche Nachspeise mit süßem Crunch muss nicht stundenlang im Kühlschrank ruhen, sondern kann direkt nach der Zubereitung genossen werden.

Die Aprikose ist ein Urgestein unter den Früchten. Auch wenn ihre genaue Herkunft umstritten ist, sollen archäologische Funde von Aprikosenkernen darauf hinweisen, dass das Rosengewächs bereits vor 4000 bis 5000 Jahren kultiviert wurde. Dem Steinobst wurden früher aphrodisierende Eigenschaften zugeschrieben und es hat in diesem Zusammenhang sogar Eingang in Shakespeares Werk «Ein Sommernachtstraum» gefunden.

Im heutigen Rezept wird die Aprikose jedoch ausschliesslich ihres leckeren Geschmacks wegen verwendet, indem das süsse Fruchtfleisch mit Quark-Mascarpone-Crème und Cantuccini zu einem köstlichen Dessert geschichtet wird. Die Zubereitung dauert übrigens nur 25 Minuten!

- 600 g frische Aprikosen, entsteint und in kleine Stücke geschnitten
- 2 EL Wasser
- 50 g Kristallzucker
- 250 g Quark
- 200 g Mascarpone
- 3½ EL Puderzucker, gesiebt
- 1 TL Vanillepaste
- 80 g Cantuccini
- 1 Aprikose in Spalten
- etwas Minze zum Garnieren

1. Aprikosen, Wasser und Kristallzucker in einem Topf zum Kochen bringen und für circa 5 Minuten köcheln lassen, bis die Aprikosen weich sind. Vollständig auskühlen lassen.
2. Quark, Mascarpone, Puderzucker und Vanille mit einem Handmixer während 1 Minute luftig schlagen.
3. Cantuccini in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz in grobe Stücke schlagen.
4. Eine Schicht Crème, die Aprikosen und dann die zerbröselten Cantuccini in Gläser füllen, das Ganze wiederholen, sodass die Cantuccini den Abschluss bilden.
5. Nach Wunsch mit Aprikosenspalten und Minze garnieren und sofort servieren.

Zubereitungsdauer: circa 25 Minuten (exkl. Kühlzeit)