



## Aprikosen mit Meringues-Glace-Kugeln

### Zutaten:

- |    |    |                                                             |
|----|----|-------------------------------------------------------------|
| 1  |    | Zitrone, heiss ab gespült, abgeriebene Schale und 1 EL Saft |
| 2  | TL | Vanillezucker                                               |
| 2  | dl | Vollrahm, steif geschlagen                                  |
| 6  |    | Aprikosen, halbiert, entsteint                              |
| 20 | g  | Meringues, zerbröselt                                       |
| 4  |    | Kugeln Vanilleglace                                         |
| 2  | EL | gehobelte Mandeln, geröstet                                 |
| 3  |    | Thymianzweige, Blättchen gezupft, nach Belieben             |



**Zubereitung:** ca 30 min.

Zitronenschale, -saft und Vanillezucker sorgfältig unter den Schlagrahm heben.

Aprikosen auf der Schnittfläche über mittelstarker Glut oder bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten grillieren.

Meringues in einen tiefen Teller geben. Glacekugeln darin wenden, Meringues leicht andrücken.

Lauwarmer Aprikosen mit Rahm und Glacekugeln anrichten. Mit Mandeln und nach Belieben mit Thymian garnieren.

Belieben mit Puderzucker bestäuben.