



KW 24/2016

Aprikosenmichel

Zutaten für 4 Personen:

800 g Aprikosen, 2 EL Zitronensaft, 100 g Butter, 300 g Mehl, 4 Eier, 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, Butter für die Form

Zubereitung:

Den Backofen auf 220° vorheizen. Eine ofenfeste Form fetten. Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Die Hälften längs teilen, mit dem Zitronensaft mischen und in die Form geben. Die Butter zerlassen. Das Mehl zusammen mit Eiern, Butter, Zucker und Vanillezucker mit dem Schneebesen so lange gründlich schlagen, bis keine Mehlklümpchen mehr zu sehen sind. Den Teig über den Aprikosen in der Form verteilen. Den Michel im Ofen (Mitte) etwa 20 Min. backen, bis er schön aufgegangen und gebräunt ist. Warm servieren. Dazu schmeckt beispielsweise mit Vanillezucker aromatisierte Schlagsahne.

Aprikosen mit Mandeln und Vanillecreme

Zutaten für 4 Personen:

8 Aprikosen, 1 Stück Ingwer, 4 EL brauner Zucker, 4 EL kalte Butter, 4 EL Mandelblättchen, 150 g Crème fraîche, 1 Päckchen Vanillezucker.

Zubereitung:

Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und mit der Schnittfläche nach oben in eine feuerfeste Form setzen.

Ingwer schälen und in 12 hauchdünne Scheiben schneiden.

Aprikosen mit braunem Zucker bestreuen, Ingwerscheiben und Butter in Stückchen darauflegen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 °C/Umluft: 200 °C) ca. 15 Minuten backen.

Inzwischen Mandeln ohne Fett goldbraun rösten. Crème fraîche und Vanillezucker verrühren.

Aprikosen aus dem Ofen nehmen, mit Mandeln bestreuen und mit Crème fraîche anrichten.

Rote-Bete-Aprikosen-Smoothie

Zutaten:

500 g Aprikosen, 250g Rote Bete, 1 Stück Ingwer, 3/8 l Möhrensaft, 50 g flüssigem Honig, 1 TL kalt gepresstes Öl

Zubereitung:

Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und in grobe Stücke schneiden. Rote Bete und Ingwer schälen und würfeln. Beides mit Aprikosen, Möhrensaft, Honig und Öl in einen Standmixer geben und fein pürieren.

Wir wünschen Guten Appetit!

Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich u. Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: bestellung@gaertnerhof-callenberg.de

D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876

www.gaertnerhof-callenberg.de

Bankverbindung: GLS Bochum Konto: 6007291100 BLZ: 43060967