

# Gebackene Aprikosen

## Für zwei Personen

5 reife Aprikosen	2 Eier	1 Zitrone
1 TL Vanillezucker	200 g Schmand	25 g gemahlene Haselnusskerne
5 Pistazienkerne	Butter, Zucker	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Von der Zitrone die Schale reiben. Das Eigelb mit der Zitronenschale und dem Vanillezucker vermengen. Den Schmand und die Haselnüsse dazugeben. Die Eigelbmasse unter den Eischnee heben. Die Masse in eine Auflaufform geben. Die Aprikosen halbieren, entkernen und mit der Rundung nach oben in die Eimasse legen. Anschließend die Form für 25 Minuten in den Backofen geben. Die gebackenen Aprikosen mit den Pistazienkernen garnieren und warm servieren.

Elke Oetting am 28. September 2012