

Gewürz-Aprikosen, Ricotta-Creme, Blätterteig-Plätzchen

Für zwei Personen

| | | |
|-------------------------|-------------------------|---------------------|
| 4 mittelreife Aprikosen | 1 Zitrone | 10x10cm Blätterteig |
| 2 Kapseln Kardamom | 1 Sternanis | 35 g Waldhonig |
| 75 g Ricotta | 75 g Sahne-Quark | 20 g Mandeln |
| 10 g Pistazienkerne | 2 EL Aprikosenmarmelade | |

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Zitrone abreiben, auspressen und den Saft auffangen. Die Kardamomkapseln zerdrücken, die Samen lösen und mit dem Sternanis, 30 Gramm Honig, etwas Abrieb der Zitronenschale und zwei Esslöffeln Zitronensaft in einen Topf geben. Das Ganze kurz erhitzen und beiseite stellen. Die Aprikosen waschen, halbieren, vom Kern entfernen und mit der Schnittfläche nach unten in den Gewürzhonig legen und ziehen lassen. Für die Crème, den Ricotta, den Sahne-Quark und einen Teelöffel Honig verrühren. Die Mandeln und die Pistazien hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten und anschließend unter die Crème rühren. Einige Nüsse zum Bestreuen beiseite stellen und die Crème kalt stellen. Aus dem Blätterteig mit einer Ausstechform kleine Plätzchen ausstechen und dünn mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Die Plätzchen im Backofen für circa zehn Minuten backen. Die Aprikosenhälften von jeder Seite zwei bis drei Minuten grillen. Die Aprikosen mit dem restlichen Gewürzhonig beträufeln, mit der Crème und den Blätterteig-Plätzchen auf Tellern anrichten und mit den restlichen Nüssen garnieren.

Katja Reuschlein am 25. Juli 2014