



## Gebratenes Aprikosenspiesschen mit Kokos-Vanilleglace

### Aprikosenspiesschen

- |                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| 8-12 reife Aprikosen              | waschen, halbieren oder vierteln, Stein entfernen. Die Aprikosen auf passende Holzspiesse aufstecken   |
| 2 EL Honig<br>2 EL Zitronensaft   | zusammen verrühren, die Spiesschen damit dünn bestreichen, bei mittlerer Hitze 6-8 Minuten braten oder grillieren, dazwischen die Spiesschen nochmals mit der Marinade bestreichen |
| 2 EL Zucker                       | dazu streuen, leicht karamellisieren lassen  |
| 4 EL Aprikosen- oder Orangenlikör | ablöschen. Die Spiesschen auf Teller anrichten, mit dem Sirup beträufeln   |

### Kokos-Vanilleglace

- |                       |  |
|-----------------------|--|
| 6 EL Kokosflocken     | in einer beschichteten Bratpfanne trocken anrösten, bis sie goldbraun sind und herrlich duften. Auskühlen lassen |
| 4 Kugeln Vanilleglace | in den gerösteten Kokosflocken panieren, leicht andrücken  |
| 4 Zweige Minze        | als Garnitur dazu legen  |