



Aprikosen im Vanillesud



 für 4 Personen

 easy

 ca. 20 Min.

Zutaten

Sud

4 dl **süsser Weisswein** (z. B. Croix-du-Mont von Coop)

2 dl **Wasser**

250 g **Zucker**

2 **Vanillestängel** längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt

1 kg **Aprikosen**, halbiert, entsteint (siehe Hinweis)

Zubereitung

Sud

1. Für den Sud alle Zutaten bis und mit Vanillestängel und -samen aufkochen.

2. Aprikosen portionenweise im Sud ca. 4 Min. köcheln, bis sie weich sind. Aprikosen heiss in die sauberen und vorgewärmten Gläser füllen. Den Sud durch ein Sieb bis zum Überlaufen über die Früchte giessen, Gläser sofort verschliessen. Umgedreht auf isolierender Unterlage auskühlen.

Form:

Für 2 Gläser von je ca. 5 dl

Hinweis:

Die angegebene Kochzeit bezieht sich auf reife Früchte.

Haltbarkeit:

kühl und dunkel ca. 6 Monate. Einmal geöffnet, das Glas im Kühlschrank aufbewahren, Aprikosen rasch konsumieren.



Service

Nährwert pro Person:

0 g Fett

1 g Eiweiss

34 g Kohlenhydrate

684 kJ (163 kcal)