

APRIKOSENAUFSTRICH

ZUTATEN

200 g	Getrocknete Aprikosen
Genug	Sahne
125 g	Naturtofu
½ TL	Zimt
½ TL	Bourbonvanille
½ TL	Anis
Genug	Honig

ANWEISUNGEN

1. Die Aprikosen waschen, auf einem Sieb abtropfen lassen, in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben
2. Soviel Sahne hinzufügen, dass die Aprikosenwürfel gut bedeckt sind. 2-3 Stunden quellen lassen, evtl. noch etwas Sahne nachgeben.
3. Alle Aprikosenwürfel mit der Sahne in einen Rührbecher geben, mit einem Pürierstab pürieren.
4. Den Naturtofu waschen, abtropfen lassen und in feine Würfel schneiden.
5. Alle Tofuwürfel in den Rührbecher geben und ebenfalls mit einem Pürierstab pürieren.
6. Als letztes den Zimt, die Bourbonvanille, den Anis und nach Geschmack Honig zufügen und kurz durchrühren.

