

## Eiscremé Aprikose-Minze

### Zutaten:

500g Aprikosen, 2 Minze-Zweige,  
100 ml Aprikose-Pfirsich-Saft ,  $\frac{1}{2}$  Zitrone, 150 g Crème Fraîche, 200 g Schlagsahne, 4 EL  
Honig



### Und so geht's:

Die reifen Aprikosen am Stielansatz kreuzweise einritzen und kurz mit heißem Wasser übergießen. Anschließend die Haut abziehen. Nun das Fruchtfleisch mit einer

Gabel zerdrücken oder im Mixer pürieren. Aprikose-Pfirsich-Saft, den Saft der halben

Zitrone und die kleingeriebene Schale einer  $\frac{1}{4}$

Zitrone zusammen mit der gehackten Minze unterrühren. Die Crème Fraîche mit dem Honig vermengen und unter das Püree heben. Abschließend die Sahne steif schlagen und unterziehen.

Die fertige Masse in eine Schüssel füllen und mindestens fünf Stunden ins Gefrierfach stellen und zu einem cremigen Eisgenuss gefrieren lassen.

Wir wünschen erfrischende Momente!