

Aprikosen mit Knusperstreusel

Rezept für 4 Portionen

Zutaten

- 500 g Aprikosen
- 120 g gemahlene Haselnüsse
- 40 g zerbröselte HUG Zwieback Original
- 100 g Zucker
- 80 g Butter, in Stücken
- 1 Prise Salz
- 1 dl Halbrahm
- wenig Zimt

Zubereitung

- Aprikosen halbieren, entsteinen und in ofenfester, eingefetteter Form verteilen.
- Für den Streusel HUG Zwieback Original fein zerbröseln und mit allen Zutaten bis und mit Salz vermischen, mit den Fingern grob verreiben und über die Aprikosen verteilen.
- Backen: ca. 15–20 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.
- Herausnehmen, etwas abkühlen lassen.
- Rahm in einer gekühlten Schüssel steif schlagen und etwas Zimt daruntermischen.
- Rahm zu den Aprikosen servieren.

Tipp

- Anstelle von frischen Aprikosen können auch gefrorene Aprikosen oder andere Früchte verwendet werden.

