

Marillensauce (Aprikosensauce)



Zutaten:

30 dag Marillen (Aprikosen) frisch oder tiefgekühlt

10 dag Kristallzucker

0,2 l Wasser

Zubereitung:

Das Wasser mit dem Kristallzucker aufkochen und die halbierten Marillen dazu geben, nochmals aufkochen und kurz ziehen lassen. Die Marillen durch ein feines Sieb streichen oder wenn man eine Smoothiemaschine besitzt, damit pürrieren.

Tip: Ich habe tiefgefrorene Marillen in das kochende Wasser gegeben, nicht auftauen sonst könnten sie braun werden.