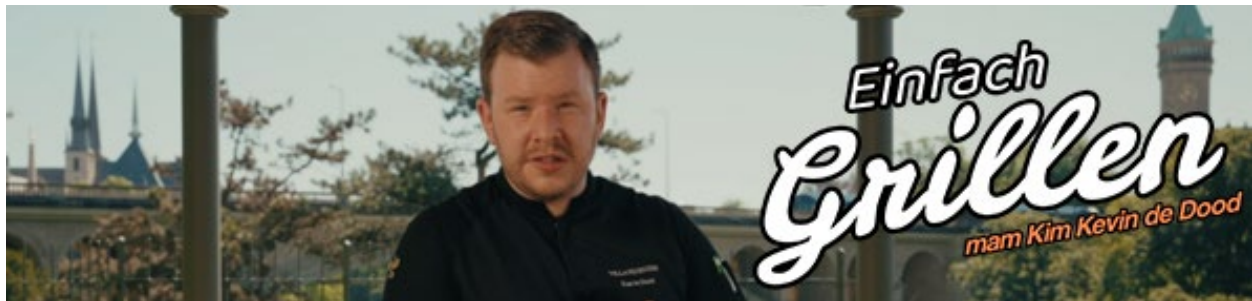




Flambéiert Abrikosen

Fir 6 Persounen

Ingredienten:

Flambéiert Abrikosen

- 12 Abrikosen
- 100 g Zocker
- 50 ml Whisky

Thymian-Karamellzooss

- 200 g Zocker
- 50 g Botter
- 100 g Rahm
- 5 g fréschen Thymian

Zoubereedung:

Flambéiert Abrikosen

- D'Abrikosen an d'Hallschent schneiden an de Käer eraushuelen.
- Mat der geschniddener Säit no ënnen op e waarme Grill leeën a gutt karamelliséiere loossen.
- D'Abrikosen ëmdréinen a weider garen loossen.

- Gläichzäiteg an enger Pan de Zocker schmélze loossen, bis en eng schéin gëllen Karamellfaarf kritt.
- D'Abrikosen an de Karamell ginn an mam Whisky ofläschen.
- Virsiichteg flambéieren.
- De Jus liicht reduzéiere loossen.
- D'Abrikosen zesumme mam reduzéierte Jus unriichten.

Thymian-Karamellzooss

- Den Zocker gëllenbrong karamelliséieren.
- De Botter derbäiginn a réieren, bis eng homogen Mass entsteet.
- De Rahm derbäiginn a kuerz opkache loossen, bis d'Zooss glat an homogen ass.
- Den Thymian derbäiginn an 10 Minutten zéie loossen.
- D'Zooss duerch eng fein Pasette passéieren.
- Bis zum Zerwéieren waarm halen.

Tipp: D'Thymian-Karamellzooss kann am Viraus preparéiert an virum Zerwéieren erëm erwiermt ginn.

Zerwéieren:

Déi flambéiert Abrikosen mat der waarmer Thymian-Karamellzooss unriichten a mat enger gudder Boul Vanilleglace zerwéieren