



## Abricots au vin

Dessert für 4 Personen  
Vor- und Zubereitungszeit: ca. 30 Min.  
Energiewert/Person: ca. 609 kJ/145 kcal

### Zutaten

1 dl Flüssiger Zucker mit Vanille-Aroma  
2 dl Süsswein (z.B. Sauternes)  
1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten,  
Samen ausgekratzt  
300 g Aprikosen, halbiert, entsteint

### Zubereitung

Flüssigen Zucker und Süsswein mit  
Vanillestängel und -samen aufkochen,  
auf ca. 2 dl einköcheln.

Aprikosen begeben, ca. 10 Min.  
knapp weich köcheln, in einer Schüssel  
abkühlen.

Dazu passt: Vanilleglace.