

REZEPT



REZEPTTITEL

**Crostini mit Brie
und Aprikosen-Chutney**

FÜR

4 Portion

AUS DEM FEATURE

Aprikose aus der Dose

KONTRIBUTOR

Maja Nett
www.moeyskitchen.com

SISTERMAG
N°30

ZUTATEN

1 Dose	Aprikosenhälften (240 g Abtropfgewicht)
180 g	Torten-Brie
50 g	brauner Zucker
2 EL	Weißweinessig
1 TL	frische Rosmarinna- deln, fein gehackt
8	große Scheiben rus- tikales Ciabatta oder Baguette
	frische Rosmarinнадeln zum Servieren

ZUBEREITUNG

1. Die Aprikosenhälften in einem Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abspülen.
2. In feine Würfel schneiden und mit Zucker, Weißweinessig und gehacktem Rosmarin in einen kleinen Topf geben.
3. Unter ständigem Rühren aufkochen und etwas 15 Minuten sanft köcheln lassen, bis die Masse leicht eindickt. Dabei immer wieder umrühren. Das Chutney vom Herd nehmen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
4. Zwischenzeitlich den Ofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
5. Die Brotscheiben auf das vorbereitete Blech legen. Den Brie schräg in 16 dünne Scheiben schneiden. Jeweils 2 Scheiben Brie gleichmäßig auf den Brotscheiben verteilen.



FORTSETZUNG

6. Die Crostini ca. 3-4 Minuten backen, bis das Brot braun und knusprig und der Brie leicht geschmolzen ist.
7. Aus dem Ofen nehmen, jeweils 1-2 Kleckse Aprikosen-Chutney auf die Crostini geben und nach Wunsch mit frischen Rosmarinnadeln bestreuen. Sofort servieren.

REZEPT



REZEPTTITEL

**Aprikosencreme-Tarte
mit Kokosboden**

FÜR

1 Serving

AUS DEM FEATURE

Aprikose aus der Dose

KONTRIBUTOR

Maja Nett
www.moeyskitchen.com

SISTERMAG
N°30

ZUTATEN

Für den Boden:

150 g	kalte Butter in Stücken
100 g	Puderzucker
150 g	Mehl
75 g	Kokosflocken
1	Prise Salz

ZUBEREITUNG

1. Die Tarteform mit weicher Butter einfetten.
2. Alle Zutaten für den Boden in einen Foodprozessor oder Standmixer geben und durch mehrfaches kurzes Mixen zu einem krümeligen Teig verkneten.
3. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und kurz mit den Händen durchkneten, dann in die Tarteform geben und mit den Händen an Rand und Boden gleichmäßig andrücken.
4. Die Tarteform für 10 Minuten ins Gefrierfach stellen. Zwischenzeitlich den Backofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. Eine Lage Backpapier auf den Teig legen und mit Backerböden beschweren. Den Boden im vorgeheizten Backofen 15 Minuten blindbacken, danach Backpapier und Gewichte vorsichtig entfernen und den Boden 5 Minuten weiterbacken.



FORTSETZUNG

Für die Füllung:

125 g Schlagsahne

50 g Zucker

1 große Dose Aprikosenhälften
(475 g Abtropfgewicht)

Saft und Abrieb von ½
unbehandelten Limette

1 Päckchen Gelatinepulver oder
AgarAgar
(für 500 ml Flüssigkeit)

Außerdem:

weiche Butter für die Form

Backpapier

Backerbsen oder Backgewichte

200 g Schlagsahne

1 Päckchen Sahnesteif

2 EL Vanillezucker

frischer Limetten-
abrieb und gehackte
Pistazien

Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

6. Zwischenzeitlich die Füllung vorbereiten. Dafür die Aprikosenhälften in einem Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abspülen.
7. Aprikosenhälften, Zucker, Limettensaft und -abrieb im Standmixer oder mit Hilfe des Pürierstabs sehr fein pürieren.
8. Die Gelatine bzw. die pflanzliche Alternative nach Packungsanleitung mit Wasser anrühren und quellen lassen.
9. Danach in einem kleinen Topf langsam erhitzen, bis sich die Gelatine vollständig aufgelöst hat.
10. 4 Esslöffel des Aprikosenpürees zur Gelatine geben und mit einem Schneebesen gründlich unterrühren, dann erst diese Masse zum restlichen Aprikosenpüree geben und gründlich untermixen.
11. Die Sahne für die Füllung steif schlagen und ebenfalls gründlich unter die Aprikosencreme heben.
12. Den ausgekühlten Kokosboden vorsichtig aus der Form lösen und auf eine Kuchenplatte setzen.



FORTSETZUNG

- 13.** Die Aprikosencreme hineingießen und die Tarte für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen, besser über Nacht, bis die Füllung fest geworden ist.
- 14.** Vor dem Servieren die Sahne zum Garnieren mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen.
- 15.** Mit Hilfe eines Spritzbeutels mit Sterntülle aus einem Teil der Sahne kleine Tupfen auf die Aprikosencreme-Tarte aufspritzen.
- 16.** Die Tarte nach Belieben mit Limettenabrieb und Pistazien garnieren und mit der restlichen Sahne servieren.

REZEPT



REZEPTTITEL

Aprikosen-Hühnchen mit Mandel-Reis 4 Portionen

FÜR

AUS DEM FEATURE

Aprikose aus der Dose

KONTRIBUTOR

Maja Nett
www.moeyskitchen.com

SISTERMAG
N°30

ZUTATEN

Für das Aprikosen-Hühnchen:

2 EL	Sonnenblumenöl
2 EL	Butter
2 EL	Zitronensaft
2 EL	Sojasauce
1 TL	Dijon-Senf
1 Dose	Aprikosenhälften (240 g Abtropfgewicht)
4	Hähnchen-Keulen (Oberschenkel)
2	Knoblauchzehen
	Salz und Pfeffer
	weiche Butter für die Form

ZUBEREITUNG

1. Die Hähnchen-Keulen trocken tupfen und rundherum mit Salz und Pfeffer einreiben.
2. Sonnenblumenöl in einer Pfanne auf hohe Temperatur erhitzen. Die Hähnchenkeulen rundherum goldbraun anbraten, dann aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
3. Die Pfanne mit Küchenpapier auswischen und die Temperatur zurückschalten.
4. Die Aprikosenhälften in einem Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abspülen. Aprikosen in sehr feine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken.
5. Butter in der Pfanne zerlassen und Aprikosen- und Knoblauchwürfel darin andünsten. Senf, Zitronensaft, Sojasauce und 50 ml Wasser hinzufügen und die Mischung ca. 10 Minuten sanft köcheln lassen.



FORTSETZUNG

Für das Aprikosen-Hühnchen:

2 EL	Sonnenblumenöl
2 EL	Butter
2 EL	Zitronensaft
2 EL	Sojasauce
1 TL	Dijon-Senf
1 Dose	Aprikosenhälften (240 g Abtropfgewicht)
4	Hähnchen-Keulen (Oberschenkel)
2	Knoblauchzehen
	Salz und Pfeffer
	weiche Butter für die Form

6. Falls nötig weiteres Wasser angießen und die Aprikosensauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Zwischenzeitlich den Backofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und eine Auflaufform mit weicher Butter einfetten.
8. Die Hähnchen-Keulen in die Auflaufform setzen und mit der Aprikosen-Sauce übergießen. Im vorgeheizten Ofen etwa 25-30 Minuten garen, bis das Fleisch durchgebraten und nicht mehr rosa ist.
9. Währenddessen für den Mandel-Reis die Butter in einem weiten Topf zerlassen. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in der Butter glasig dünsten.
10. Reis in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, trocken schütteln und in den Topf geben. Rundherum anschwitzen und mit 500 ml Wasser ablöschen.
11. Lorbeerblatt, Zitronenschale und Salz hinzufügen und den Reis ca. 15 Minuten bei geschlossenem Deckel sanft köcheln lassen.
12. Danach vom Herd ziehen und mit geschlossenem Deckel weitere 10-15 Minuten ziehen lassen. Die halbierten Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten, bis sie duften.



FORTSETZUNG

13. Mandeln zusammen mit dem Zitronensaft und der Hälfte der gehackten Petersilie unter den Reis heben.
14. Aprikosen-Hähnchen zusammen mit Reis und der aufgefangenen Sauce aus der Auflaufform heiß servieren und mit der restlichen Petersilie bestreuen. Guten Appetit!