

Aprikosenspiesse vom Grill mit Rosen-Salbei-Zucker

swissmilk

Zutaten

4 Portionen

4 Spiesse

8-12 reife Aprikosen, halbiert

Bratcrème zum Bestreichen

Rosen-Salbei-Zucker:

6 ungespritzte Rosenblütenblätter, trocken

2 kleine Salbeiblätter, trocken

3-4 EL Zucker

Rosenblütenblätter zum Garnieren



Zubereitung

Zubereiten: 30min

Auf dem Tisch in: 30min

1. Aprikosen an Spiesse stecken, mit Bratcrème bestreichen.
2. Aprikosenspiesse 5-10 Minuten bei nicht zu starker Hitze grillieren.
3. Für den Rosenzucker Rosenblüten- und Salbeiblätter fein schneiden, mit dem Zucker mischen.
4. Aprikosenspiesse auf Teller verteilen, mit dem Rosen-Salbei-Zucker bestreuen.

Nach Belieben statt Duftrosen einige Tropfen Rosenwasser unter den Zucker mischen. Oder das Rosenwasser direkt über die grillierten Aprikosen träufeln. Dazu passen Vanilleglace, Sauerrahm oder Schlagrahm. Den Rosen-Salbei-Zucker in einem verschliessbaren Glas aufbewahren. Er passt auch zu Potzelschnitten, Milchreis oder Griessbrei und Fruchtsalat.

Energie: 465kJ / 111kcal, Fett: 3g, Kohlenhydrate: 20g, Eiweiss: 1g