

## APRIKOSEN-SOFTEIS

---

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.  
Gefrieren: ca. 30 Min.

---

**150 g Blanc battu**

**1 dl Halbrahm**

**5 EL Puderzucker**

**1 Vanillestängel**, längs  
aufgeschnitten, nur  
ausgekratzte Samen

**300 g tiefgekühlte  
Aprikosen**, angetaut,  
in Vierteln

---

Blanc battu, Rahm, Puderzucker und Vanillesamen im Mixglas auf niedrigster Stufe pürieren. Aprikosen nach und nach begeben, fertig pürieren, in eine Chromstahlschüssel geben. Zugedeckt ca. 30 Min. gefrieren.

**Tipp:** Einige Guetzli zum Softeis servieren.

**Portion:** 160kcal, F 7g, Kh 20g, E 4g

