

APRIKOSEN VOM GRILL MIT MARSHMALLOWS

Zutaten

- 12 mittlere Holzspiesse
- 9 grosse, reife Aprikosen
- 30 g Butter
- 1 Messerspitze [Vanillepulver](#)
- 9 vegane Marshmallows

La Cucina

TEE & GEWÜRZE
BERN UND ZÜRICH | lacucina.ch

Zubereitung

Die Holzspiesse 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen, damit sie später beim Grillieren nicht verbrennen. Die Aprikosen halbieren und die Steine entfernen. Jeweils 3 Aprikosen mit der Schnittfläche nach oben auf 2 Spiesse stecken; auf die Weise zerfallen sie später beim Grillieren nicht so schnell. In einer kleinen Pfanne die Butter und das Vanillepulver flüssig werden lassen. Die Aprikosen damit beidseitig bestreichen. Die Marshmallows halbieren. Wenn der Grill nicht mehr sehr heiss ist- also gegen das Ende des Grillspasses - die Aprikosenspiesse mit der Anschnittseite der Früchte auf den Grill legen und mit geschlossenem Deckel 2 Minuten grillieren. Dann wenden, je 1 Stück Marshmallow in die Höhlungen vom Stein legen und die Aprikosenspiesse nochmals 2-3 Minuten mit geschlossenem Deckel grillieren.

Nach Belieben zu den Aprikosen Vanilleglace servieren.

