

Aprikosen-Pastilla mit Vanille-Sahne

Für 2 Personen

2 Filoteigblätter	125 g getrocknete Aprikosen	20 g getrocknete Datteln
25 g getrocknete Feigen	1 unbehandelte Orange	1 unbehandelte Zitrone
25 g Butter	50 ml Schlagsahne	1 TL Haselnusskerne
1 TL gehackte Pistazien	30 g Ingwer	2 EL Vanillezucker
1 EL Zucker		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die getrockneten Aprikosen, Datteln und Feigen von ihren Stielen befreien und in kleine Würfel schneiden. Die Haselnüsse klein hacken. Den Ingwer schälen und reiben. Eine Messerspitze von dem Ingwer zusammen mit den Fruchtstücken, den Haselnüssen, dem Zucker und dem Zitronensaft mischen. Butter in einem Topf zerlassen. Zwei Filoteigblätter jeweils bis zur Mitte mit der Butter bestreichen, die andere Hälfte darüber schlagen und fest andrücken. Die Aprikosenfüllung mittig darauf setzen und den Teig über der Füllung zu einem Rechteck falten. Die Päckchen mit der Öffnung nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und die Oberfläche nochmals mit Butter bepinseln. Anschließend die Aprikosen-Pastilla für 20-25 Minuten im Ofen goldbraun backen. Für die Vanillesahne die Sahne mit dem Vanillezucker schaumig schlagen. Die Schale von der Orange abreiben und zusammen mit den Quirlen des Handrührgerätes zu einer sämigen Soße schlagen. Pistazien klein hacken Die Vanillesahne auf dem Dessertteller verteilen und die Aprikosen-Pastilla drauf setzen. Das Ganze mit gehackten Pistazien betreuen und servieren.

Claudia Basirico am 01. Februar 2012