



Amr el Din

ägyptischer Aprikosenpudding

▼ Zutaten:

500 Gramm getrocknete **Aprikosen**

200 Gramm **Zucker**

8 **Eigelb**

zum dekorieren

nach Belieben

frische Minze Blätter

■ **Zubereitung:**

1. die Aprikosen über Nacht in lauwarmen Wasser einweichen
2. am nächsten Tag die Flüssigkeit abgießen
3. die Aprikosen zusammen mit den Eigelb und dem Zucker pürieren (Pürierstab)
4. die Aprikosenmasse in eine Auflaufform gießen
5. eine größere Form (Fettpfanne) mit Wasser füllen und die Form mit der Masse hineinstellen
6. alles im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 30 Minuten backen
7. mit einem Messer hineinstechen. Bleibt am Messer nichts mehr hängen, ist der Aprikosenpudding fertig
8. die Minze hacken und auf dem erkalteten Pudding verteilen
9. den Pudding am besten kalt servieren