

## **Gefüllte Aprikosen und Pfirsiche**

### **ZUTATEN:**

- 4 - 8 reife Aprikosen (je nach Größe)
- ca. 50 g gemahlene Nüsse (Mandeln, Hasel- oder Walnüsse)
- 2 EL Kokosflocken
- 1 EL Honig
- 2 EL Zucker
- 2 EL Butter
- 2 – 3 EL Weißwein

### **Außerdem:**

- 250 g griechischer oder türkischer Joghurt (Kaimak, Mascarpone, Crème double)
- 1 – 3 EL Honig

### **ZUBEREITUNG**

Den Ofen einschalten.

Die Aprikosen und Pfirsiche waschen, halbieren, mit der Öffnung nach oben nebeneinander in eine Gratinform setzen. Die Nüsse mit Kokosflocken, Honig, Zucker und Butter zu einem Teig oder einer Paste vermischen und in die Höhlungen der Früchte verteilen - ruhig etwas anhäufeln. Ein bisschen Butter in der Form verteilen und auch den Wein angießen. Der ist nötig, damit genügend Feuchtigkeit vorhanden ist. Im Ofen bei 200 Grad Heißluft (220 Ober- und Unterhitze) acht Minuten backen.

Nach Belieben zusammen mit türkischem Joghurt und Honig genießen.