Aprikosen-Nuss-Dessert
Salatat Mischmisch wa Dschauz

Herkunft: Irak
Kategorie: Dessert, Süßspeisen

Marinieren / Einlegen: 1 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 1000 g

500 g Aprikose getrocknet
250 g Weintrauben / Sultaninen / Rosinen / Korinthen
4 EL Honig
1 EL Orangenblütenwasser
100 g Walnüsse
100 g Pistazien ungesalzen
1 Zitrone(n) die Schale abgerieben
2 TL Pistazien zum Garnieren

Vorbereitung

Die Pistazien schälen und Walnusskerne und Pistazien fein hacken. Die Aprikosen waschen und in kleine Stücke schneiden. Die Sultaninen ebenfalls waschen und mit den Aprikosen in eine Schüssel geben. Mit Wasser bedecken und 1 Stunde einweichen. Dann das Wasser abgießen.

Zubereitung

Das Orangenblütenwasser mit Honig verrühren und unter die Früchte mischen. Walnüsse und Pistazien mit der abgeriebenen Zitronenschale in einer Pfanne ohne Fettzugabe unter ständigem Rühren kurz anrösten, bis sie zu duften beginnen. In die Schüssel geben und alles gut vermischen. Mit den grobgehackten Pistazien garnieren. Sofort servieren oder kühl stellen.

© 2024 coquina.de