



Aprikosen im Feuer

von Christian Baumgartner

Mengen für 18 Personen

Tags: Einfach, Laktosefrei, schnell, Vegetarisch, Vegan, Für Zeltlager

Gewürze: Zimt

Ausrüstung: Alufolie

18 g Gedörrte Aprikosen	Stk. FRISCHE Aprikosen!!! aufschneiden und entkernen
1.8 g Zucker	Zucker nach belieben mit Zimt würzen und in die Aprikosen geben. Aprikosen in Alufolie verpacken und an die Rand der Glut des Lagerfeuers legen.
1.8 g Zimt	

Zubereitungszeit: 10min.

Bratzeit: 5-10min.