



Aprikosen im Feuer

von Christian Baumgartner

Mengen für 10 Personen

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

Gewürze: Zimt

Ausrüstung: Alufolie

1.3 kg Gedörnte Aprikosen

Stk. FRISCHE Aprikosen!!!
aufschneiden und entkernen

100 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.

10 g Zimt

Zubereitungszeit: 10min.

Bratzeit: 5-10min.