

Für die Aprikosen-Zeit ein kleines **Aprikosen-Dessert für 1 Person**
(kann leicht für 2 Personen zubereitet werden, indem man die Zutaten verdoppelt)

1 grosse oder 2 kleine Aprikosen

ein paar Tropfen Zitronensaft

2 EL Schlagrahm

Süsspulver nach Belieben

1 EL Eierlikör



Aprikosen waschen, Stein entfernen, in schmale Schnitzchen schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Schlagrahm nach Belieben süssen, mit dem Eierlikör vermischen und über die Aprikosenschnitzchen giesen. Sofort geniessen.

1 Portion enthält ca.: 223 kcal / 934 kJ, 15 g Fett, 2 g Eiweiss, 15 g Kohlenhydrate (anrechenbar).

Es gibt Lexika, die Asien als ursprüngliche Heimat des Aprikosenbaums angeben. Er heisst botanisch jedoch *Prunus armeniaca*. Und dieser Name deutet meines Erachtens eher auf Armenien, auf die Region um Jerewan hin. Es ist die Landschaften im Osten der heutigen Türkei und im Norden des Irans; ein uralter Kulturraum, in welchem schon im 7. Jahrhundert Ackerbau, Dichtung und Steinhauerarbeiten blühten. Man kann sich leicht vorstellen, dass die köstlichen (kaliumreichen) Früchte zuerst in jener Gegend kultiviert wurden. Und – dies nur nebenbei – die armenischen Kirchenbauten aus dem 10. Jahrhundert nahmen die europäische Romanik voraus.

mf



Die Kirche von Ahdamar in Van-See wurde um 915 erbaut.