Aprikosen-Nuss-Dessert
Salatat Mischmisch wa Dschauz

Aprikosen-Nuss-Dessert, oder »Salatat Mischmisch wa Dschauz« ist eine wunderbare Kombination aus süßen Aprikosen und knackigen Nüssen. Die Aprikosen bringen eine natürliche Süße und eine leicht säuerliche Note in das Dessert. Sie sind saftig und aromatisch. Die Nüsse, oft Walnüsse oder Mandeln, fügen eine knusprige Textur und einen nussigen Geschmack hinzu, der perfekt mit den süßen Aprikosen harmoniert.
Insgesamt ist Salatat Mischmisch wa Dschauz ein süßes, nussiges und aromatisches Dessert, das sowohl als Abschluss eines Essens als auch als süßer Snack zwischendurch genossen werden kann.

Herkunft: Irak
Kategorie: Dessert, Süßspeisen

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 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.

© 2026 coquina.de