

## Aprikosen Lassi



### Zutaten:

#### für 4 Personen

- 200 g Aprikosen
- 350 ml Joghurt oder Buttermilch
- 350 ml Wasser, mit Kohlensäure
- 2 Prisen Safran
- 75 g Honig (z.B. Lavendelhonig)
- 1 Prise Salz
- Gehackte Nüsse, rosa Pfeffer und Zitronenabrieb zum Bestreuen



### Zubereitung

Aprikosen waschen, entkernen und in Stücke schneiden. Aprikosenstücke mit den restlichen Zutaten (außer Mineralwasser) in einen Mixer füllen und fein pürieren.

Tipp: Für eine intensive gelbe Farbe 2 Prisen Safran in 2 EL heißem Wasser auflösen und ebenfalls in den Mixer geben.

Dann 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren nochmals gut mixen. Mit Mineralwasser aufgießen und verrühren. In Gläser abfüllen und eventuell mit gehackten Nüssen, Zitronenabrieb und frischen Beeren servieren.

Tipp: Noch erfrischender schmeckt der Aprikosen Lassi auf Eiswürfeln.