

Aprikosen-Konfitüre mit Rosa Beeren

Eine fruchtig-scharfe Marmelade mit Aprikosen zum Frühstück

etwa 8 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

900 g Aprikosen (vorbereitet
gewogen)
100 ml Pfirsichlikör
2 EL Rosa Beeren
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Extra
500 g Zucker

1 Vorbereiten:

Aprikosen waschen, entsteinen, fein schneiden und 900 g abwiegen.

2 Zubereiten:

Aprikosen, Pfirsichlikör und Beeren in einen großen Kochtopf geben. 1 Btl. Gelfix Extra mit Zucker mischen, mit der Fruchtmasse verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Pfirsichlikör kann durch Pfirsichnektar ersetzt werden.
- **Gelierprobe:** Vor dem Abfüllen 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süßen Früchten **1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure** unterrühren.