

Aprikosen-Konfitüre

Diese fruchtige Aprikosen-Konfitüre ist so lecker, einfach selbst gemacht und ein Highlight auf dem sommerlichen Frühstückstisch.

etwa 10 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1500 g Aprikosen (vorbereitet
gewogen)
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Super
3:1

Wie mache ich Aprikosen-Konfitüre selber?:

1 Früchte vorbereiten:

Aprikosen waschen, entsteinen, fein würfeln und 1500 g abwiegen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

2 Marmelade kochen:

Früchte, Zitronensäure und evtl. Likör mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Gelierprobe durchführen: 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen.

3 Marmelade in Gläser füllen:

Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Wunsch können 100 g Aprikosen durch 100 ml Aprikosenlikör ersetzt werden.

