

Aprikosen-Mandel-Konfitüre

Eine fruchtige Marmelade mit Aprikosen, Mandeln und Wein

etwa 12 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

950 g Aprikosen (vorbereitet
gewogen)

125 ml Rotwein

30 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Klassisch 1:1

1150 g Zucker

1 Vorbereiten:

Aprikosen waschen, entsteinen, fein schneiden und 950 g abwiegen.

2 Zubereiten:

Früchte, Rotwein und Mandeln in einen großen Kochtopf geben. **Erst** 1 Btl. Gelfix Classic mit 2 EL des Zuckers mischen, mit der Fruchtmasse verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. Sobald die Fruchtmasse **sprudelnd kocht, restlichen Zucker** zufügen. 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

- **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.