


# Aprikosenkonfitüre pur und kreativ

Fruchtige Ideen für eine Aprikosenmarmelade.

etwa 7 Gläser (je 200 ml)

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

1000 g Aprikosen (vorbereitet  
gewogen)

1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra  
2:1

## Wie koche ich eine Aprikosenmarmelade?:

### 1 Früchte vorbereiten:

Aprikosen waschen, entsteinen, fein schneiden und 1000 g abwiegen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

### 2 Marmelade kochen:

Aprikosen 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 oder bei süßen Früchten 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unterrühren.

### 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.

**Zutaten nach Lust und Laune**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

Für eine **Aprikosen-Ananas-Konfitüre** 600 g vorbereitete Aprikosen und 400 g vorbereitete Ananas (Ananas schälen, Strunk entfernen und fein schneiden) verwenden.

Für eine **Aprikosenkonfitüre mit Maracuja** 6 Maracujas halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel auskratzen (etwa 200 g). Mit etwa 800 g vorbereiteten Aprikosen auf 1000 g Fruchtmasse erhöhen und nach Packungsanleitung zubereiten.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Für das Zubereiten **von zwei Varianten mit 1 Pck. Extra Gelierzucker** einfach die Frucht mengen sowie den Gelierzucker halbieren, diesen vorher gut vermischen.

