

# Himbeer-Aprikosen-Konfitüre mit Limette

Eine echte Schlemmermarmelade

etwa 8 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

600 g Himbeeren (vorbereitet gewogen)  
400 g Aprikosen (vorbereitet gewogen)  
1 unbehandelte Limette  
1 Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker

## 1 Vorbereiten:

Himbeeren verlesen und 600 g abwiegen. Aprikosen waschen, entsteinen, fein schneiden und 400 g abwiegen. Limette heiß waschen, abtrocknen, Schale abreiben und Saft auspressen.

## 2 Zubereiten:

Früchte, Limettenschale und -saft mit Extra Gelierzucker **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

- **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.
- Sie können anstatt Aprikosen auch Pfirsiche oder Nektarinen verwenden.



## Versuchsküche

Rezepte und Tipps

1 Portion = 25 g



© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · [www.oetker.de](http://www.oetker.de) E-Mail: [service@oetker.de](mailto:service@oetker.de) ·  
Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)