



Aprikosenkonfitüre

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Aprikosen, frisch	1 kg
Zitronen	1 St.
Vanillinzucker	1 Päckchen
Gelierzucker	500 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf

1. Aprikosen waschen, halbieren, Kerne entfernen und klein würfeln. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einem Topf Aprikosen, 2 EL Zitronensaft, Vanillinzucker und Gelierzucker auf mittlerer Stufe aufkochen. Anschließend für ca. 4 Min. köcheln lassen.
2. Für die Gelierprobe 1 TL Konfitüre auf einen kalten Teller geben. Wird die Konfitüre nach ca. 1 Min. fest, kann sie weiterverarbeitet werden. Ggf. Kochzeit um ca. 1–2 Min. verlängern und Gelierprobe wiederholen.
3. Aprikosenkonfitüre heiß in 4 saubere Schraubgläser (à 250 ml) füllen. Gläser verschließen und auf den Deckel gestellt abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Wer seine Aprikosenmarmelade besonders fein mag, kann die Früchte mit einem Pürierstab pürieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	2514 kcal
Kohlenhydrate	619 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	24 g
Fette	4 g