Rezept

Aprikosen-Passionsfrucht-Marmelade

Ein Rezept von Aprikosen-Passionsfrucht-Marmelade, am 29.04.2024

Zutaten

300 g	reife Aprikosen
2	Passionsfrüchte
75 g	Gelierzucker 2:1
2-3 EL	Mandelstifte
2 Zweige	Rosmarin
1 Prise	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 SCHRAUBGLÄSER (À CA. 200 ML) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Die Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und die Hälften klein würfeln. Die Mandeln in einer kleinen Pfanne ohne Fett rösten. Die Passionsfrüchte halbieren, das Fruchtmark mit einem Teelöffel herauslösen. Mit Aprikosen, Rosmarin, Mandeln und Gelierzucker in einen Topf geben und ca. 5 Min. sprudelnd kochen lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

2. Die Marmelade mit 1 Prise Salz würzen und sofort in die Gläser füllen. Die Gläser verschließen und im Kühlschrank abkühlen lassen.