

Rezept

Aprikosengeleewürfel

Ein Rezept von Aprikosengeleewürfel, am 19.04.2024

Zutaten

500 g vollreife Aprikosen

9 g Apfelpektin

½ TL Zitronensaft

330 g Zucker

30 g Glukosesirup (Spezialversand)

400 g Kristallzucker zum Wälzen

Rezeptinfos

Portionsgröße ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal

Zubereitung

1. Die Aprikosen waschen, entsteinen und mit dem Pürierstab pürieren. 300 g Püree abwiegen. 30 g Zucker mit dem Pektin mischen und unter das Aprikosenpüree rühren. In einen Topf geben und aufkochen. Den Glukosesirup dazugeben und mit dem restlichen Zucker nach und nach unterrühren. Die Masse kochen, bis sie 107° heiß ist.
2. Den Zitronensaft gründlich unterrühren. Den Pralinenrahmen auf Backpapier setzen, die Aprikosenmasse einfüllen und ca. 1 Std. fest werden lassen. In ca. 30 Würfel schneiden und rundherum im Kristallzucker wälzen.