Rezept

Erdbeer-Aprikosen-Konfitüre

Ein Rezept von Erdbeer-Aprikosen-Konfitüre, am 28.04.2024

Zutaten

750 g	Erdbeeren
	Saft von 2 Zitronen (80 ml)
800 g	Aprikosen
500 g	Gelierzucker 3plus1

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 1700 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Erdbeeren und Aprikosen waschen und gut abtropfen lassen. Stiel und Stielansatz von den Erdbeeren entfernen. Die Aprikosen halbieren und entsteinen. Die Erdbeeren entweder klein würfeln oder im Ganzen mit den Aprikosen, dem Zitronensaft und dem Gelierzucker pürieren. Falls Sie die Erdbeeren würfeln und nur den Rest pürieren, dann müssen Sie die Erdbeerwürfel-Aprikosen-Mischung mindestens 3 Stunden ziehen lassen, bevor Sie die Konfitüre einkochen.

2. Das Fruchtpüree in einem großen Topf aufkochen und nach Packungsanweisung etwa 4 Minuten kochen lassen. Vom Herd nehmen, zügig in heiß ausgespülte Gläser gießen und verschließen.