

Rezept

# Aprikosen-Gewürz-Marmelade

Ein Rezept von Aprikosen-Gewürz-Marmelade, am 22.07.2024

## Zutaten

<b>1 kg</b> Aprikosen	<b>1</b> Bio-Zitrone
<b>100 ml</b> Orangensaft	<b>500 g</b> Gelierzucker 2:1 aus Rohrohrzucker
<b>2</b> Kardamomkapseln	<b>1 TL</b> Pimentkörner
<b>2</b> Gewürznelken	<b>1 Stück</b> Vanilleschote (ca. 1 cm)
<b>½</b> Zimtstange	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Gläser (à 300 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 10 g KH

## Zubereitung

1. Die Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. 900 g Aprikosen abwiegen und in kleine Stücke schneiden. Die Hälfte davon in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.
2. Aprikosenstücke und -püree mit Zitronenschale und -saft, Orangensaft und Gelierzucker in einem großen Topf mischen.
3. Die Samen aus den Kardamomkapseln lösen, mit Piment, Nelken, Vanilleschote und Zimtstange in einem Mörser leicht zerstoßen. Die Gewürze in einen Teefilterbeutel füllen, diesen mit Küchengarn zubinden und zu den Aprikosen geben. Zugedeckt ca. 3 Std. ziehen lassen, bis sich Saft gebildet hat.
4. Anschließend die Fruchtmasse unter Rühren aufkochen und 3-4 Min. unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen. Eine Gelierprobe machen. Ist die Marmelade fertig, den Gewürzbeutel entfernen und die Fruchtmasse sofort heiß in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gleich mit dem Deckel fest verschließen und 5-10 Min. auf den Kopf stellen.
5. Die Gläser wieder umdrehen und die Marmelade vollständig erkalten lassen. An einem dunklen, kühlen Ort hält sie sich ca. 1 Jahr.