

Rezept

Aprikosenkonfitüre

Ein Rezept von Aprikosenkonfitüre, am 09.06.2026

Zutaten

1,2 kg reife Aprikosen
500 g Gelierzucker 2 : 1
Saft und 1 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
evtl. 1 TL frische Lavendelblüten

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER (à 250 ML) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal

Zubereitung

1. Die Aprikosen waschen, entsteinen und in kleine Würfel schneiden. Ein Drittel der Aprikosenwürfel im Mixer pürieren. Das Aprikosenpüree, die restlichen Aprikosenwürfel, Zitronensaft und -schale mit dem Gelierzucker in einem Topf gut vermischen. Die Lavendelblüten nach Belieben dazugeben. Das Ganze zugedeckt 2 Std. an einem kühlen Ort ziehen lassen.
2. Die Fruchtmischung unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Die Gelierprobe machen: Mit einem Teelöffel etwas Konfitüre auf einen Teller tropfen; wird die Konfitüre noch nicht fest, noch 1-2 Min. weiterkochen lassen.
3. Die Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen. Die Konfitüre hält 12 Monate.