

Rezept

Aprikosenkonfitüre »Le Töp du Töp«

Ein Rezept von Aprikosenkonfitüre »Le Töp du Töp«, am 09.06.2026

Zutaten

1,1 kg aromatische, aber nicht zu weiche Aprikosen	100 g getrocknete Aprikosen
2 Bio-Zitronen	800 g Zucker
10-15 Blätter Zitronenverbene (nach Belieben, ersatzweise Zitronenmelisse)	4 cl Aprikosengeist oder Orangenlikör (nach Belieben)
	Zucker- oder Einkochthermometer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 1100 ML | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. 10 Aprikosensteine mit einem Nussknacker oder einer Flachzange öffnen. (Das erfordert solides Werkzeug und Kraft - falls Ihnen eines von beidem fehlt - lassen Sie die Kerne weg.) Die Kerne in einem kleinen Topf mit Wasser 1 Minute kochen, abgießen und in ein Tee-Ei oder einen Teefilter aus Papier geben. Die getrockneten Aprikosen in Streifen schneiden. Alle Früchte mit dem Zucker mischen. 1 Zitrone waschen und abtrocknen. Die Schale abreiben. Beide Zitronen auspressen (es sollten 80 ml Saft sein). Saft und Schale zu den Früchten geben, das Tee-Ei dazulegen und alles zugedeckt mindestens 12 Stunden ziehen lassen.
2. Den Fruchtsirup in einen großen Topf abgießen und 6-8 Minuten bei starker Hitze einkochen; der Sirup hat jetzt 105-106°. Dann die Früchte dazugeben und bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren 5 Minuten kochen lassen. Eine Gelierprobe machen. Falls die Konfitüre noch nicht fest wird, die Kochzeit um einige Minuten verlängern, bis die Konfitüre geliert. Vielleicht können Sie den richtigen Gelierpunkt am Duft erkennen: Unter den Aprikosenduft mischt sich ein leichter Hauch von Karamell.
3. Den Topf vom Herd nehmen, das Tee-Ei entfernen. Den Orangenlikör unterrühren. In jedes der heiß ausgespülten Gläser 2 oder 3 Blätter Zitronenverbene legen, mit der heißen Masse randvoll füllen und sofort mit Schraubdeckeln verschließen.