

Rezept

Aprikosenkonfitüre mit Lavendel

Ein Rezept von Aprikosenkonfitüre mit Lavendel, am 09.06.2026

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 100 g getrocknete Aprikosen | 2 Bio-Zitronen |
| 1 kg Aprikosen (geputzt gewogen ca. 950 g) | 2 EL Mirabellengeist nach Belieben |
| 500 g Gelierzucker 2 : 1 (oder 1 kg Gelierzucker 1 : 1 oder 300 g Gelierzucker 3 : 1) | 8 Lavendelblütendolden (selbst gepflückt; alternativ Blättchen von 2 Zweigen Thymian) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 1,5 kg Konfitüre | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Die getrockneten Aprikosen klein würfeln. 1 Zitrone waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Beide Zitronen auspressen. Die frischen Aprikosen waschen, entsteinen und in feine Streifen schneiden. Alle vorbereiteten Zutaten und ggf. den Schnaps mit dem Zucker in einem großen hohen Topf verrühren, ca. 4 Std. zugedeckt Saft ziehen lassen, ab und zu umrühren.

2. Dann den Lavendel kalt abbrausen. Die Blüten abzupfen, in den Topf geben. Alles unter Rühren zum Kochen bringen und offen 4 Min. leicht sprudelnd kochen. Dabei häufig umrühren. Die Gelierprobe machen.

3. Die Konfitüre abschäumen und in 6-8 vorbereitete Gläser füllen. Diese verschließen und ca. 5 Min. auf den Kopf stellen.