

Rezept

Aprikosenkonfitüre mit Mandelkrokant

Ein Rezept von Aprikosenkonfitüre mit Mandelkrokant, am 09.06.2026

Zutaten

20 g Butter	2 EL Zucker
150 g Mandelstifte	1,2 kg reife Aprikosen
500 g Gelierzucker (2:1)	Saft und sehr fein abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 TWIST-OFF-GLÄSER À CA. 450 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 920 kcal

Zubereitung

1. Butter, Zucker und Mandelstifte in einer beschichteten Pfanne hellbraun karamellisieren. Abkühlen lassen.

2. Aprikosen überbrühen und häuten. Früchte entsteinen, klein schneiden und mit Zucker, Zitronensaft und -schale mischen. Unter Rühren aufkochen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen.

3. Gläser heiß ausspülen. Mandelkrokant in kleine Stückchen brechen und unter die Aprikosenmasse rühren. Die Gläser mit der heißen Marmelade füllen, sofort verschließen und 5 Min. auf den Kopf stellen.