

Rezept

Aprikosenkonfitüre mit Rum

Ein Rezept von Aprikosenkonfitüre mit Rum, am 28.06.2026

Zutaten

1 kg Aprikosen

1 kg Gelierzucker 1:1

200 g getrocknete, ungeschwefelte Aprikosen

70 ml Rum

Rezeptinfos

Portionsgröße 8 Gläser à 210 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal, 13 g KH

Zubereitung

1. Die Aprikosen waschen, halbieren, die Steine entfernen und aufbewahren. Frische und getrocknete Aprikosen in kleine Stücke schneiden, mit dem Gelierzucker in einen großen Topf geben und über Nacht ziehen lassen.
2. Die Aprikosensteine mit dem Nussknacker öffnen. Die Kerne aus den Schalen lösen und grob hacken. Die Aprikosen unter Rühren zum Kochen bringen und mit dem Stabmixer etwas zerkleinern. Die gehackten Aprikosenkerne und den Rum zugeben. Konfitüre bei mittlerer Hitze 5 Min. sprudelnd kochen lassen.
3. Die Konfitüre abschäumen, Gelierprobe machen. Die fertige Konfitüre kochend heiß in die vorbereiteten Gläser füllen. Gläser sofort verschließen, auf den Deckeln stehend 5 Min. abkühlen lassen, dann umdrehen.