

Rezept

Aprikosenkonfitüre mit Vanille

Ein Rezept von Aprikosenkonfitüre mit Vanille, am 10.06.2026

Zutaten

- | | |
|---|-----------------------|
| 1,3 kg reife Aprikosen (entsteint 1 kg) | 1 Bio-Zitrone |
| 1 Vanilleschote | 1 kg Gelierzucker 1:1 |

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1110 kcal

Zubereitung

1. Die Aprikosen waschen, entsteinen und in kleine Würfel schneiden. Die Zitrone heiß waschen und trockenreiben. 1 TL Schale abreiben, den Saft auspressen.
2. Ein Drittel der gewürfelten Aprikosen pürieren. Aprikosenpüree, Aprikosenwürfel, Zitronensaft und -schale mit Vanilleschote und Gelierzucker in einem Topf gut vermischen und zugedeckt 2 Std. an einem kühlen Ort ziehen lassen.
3. Die Fruchtmischung unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe nicht vergessen. Vanillestange entfernen. Die Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen.