

Rezept

Aprikosenkonfitüre mit Zimt

Ein Rezept von Aprikosenkonfitüre mit Zimt, am 28.06.2026

Zutaten

200 g ungeschwefelte getrocknete Aprikosen

Zimtpulver

200 g Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SCHRAUBGLAS VON CA. 400 ML FASSUNGSVERMÖGEN (CA. 20 PORTIONEN) | **Schwierigkeitsgrad** leicht
| **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal

Zubereitung

1. Die Aprikosen gründlich abspülen und mit 1 Msp. Zimt über Nacht zugedeckt in 1/2 l Wasser einweichen lassen.

2. Dann die Früchte mit dem Einweichwasser in einen Mixbecher geben und mit dem Stabmixer nicht zu fein pürieren.

3. Die Fruchtmasse mit dem Zucker in einen Topf geben, aufkochen und offen bei schwacher Hitze ca. 40 Min. einkochen lassen, bis ein dickflüssiges Fruchtmus entstanden ist. Dabei hin und wieder umrühren. Die Konfitüre noch heiß in das sauber ausgespülte Schraubglas füllen, dieses fest verschließen.