

## Rezept

# Aprikosenmarmelade mit Mirabellegeist

Ein Rezept von Aprikosenmarmelade mit Mirabellegeist, am 20.04.2024

## Zutaten

- |  |  |
|--|--|
| <b>1 kg</b> Aprikosen (geputzt ca. 950 g)  | <b>100 g</b> getrocknete Aprikosen   |
| <b>2</b> Bio-Zitronen                      | <b>500 g</b> Gelierzucker 2 : 1 (oder 1 kg Gelierzucker 1 : 1 bzw. 300 g Gelierzucker 3 : 1) |
| <b>2 EL</b> Mirabellegeist (nach Belieben) | <b>8</b> Lavendelblütendolden (selbst gepflückt; ersatzweise Blättchen von 2 Thymianzweigen) |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 1 ½ kg Marmelade | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Die frischen Aprikosen waschen, entsteinen, in feine Streifen schneiden und in einen großen Topf geben. Die getrockneten Aprikosen klein würfeln und hinzufügen. 1 Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Beide Zitronen auspressen. Zitronenschale und -saft mit Zucker und nach Belieben Mirabellegeist unter die Aprikosen rühren und alles zugedeckt ca. 4 Std. Saft ziehen lassen, dabei ab und zu umrühren.
2. Lavendel kalt abbrausen. Die Blüten abzupfen und zu den Aprikosen geben. Alles unter Rühren zum Kochen bringen und offen ca. 4 Min. leicht sprudelnd kochen lassen. Dabei häufig umrühren, dann die Gelierprobe machen (siehe Tipp).
3. Mit einer Schaumkelle den Schaum von der Marmelade abnehmen. Die Marmelade randvoll in 6 - 8 heiß ausgespülte Gläser füllen und luftdicht verschließen. Die Gläser ca. 5 Min. auf den Kopf stellen. Die Marmelade ist ca. 1 Jahr haltbar.