

Rezept

Aprikosenmarmelade mit Mirabellegeist

Ein Rezept von Aprikosenmarmelade mit Mirabellegeist, am 20.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 kg Aprikosen (geputzt ca. 950 g) | 100 g getrocknete Aprikosen |
| 2 Bio-Zitronen | 500 g Gelierzucker 2 : 1 (oder 1 kg Gelierzucker 1 : 1 bzw. 300 g Gelierzucker 3 : 1) |
| 2 EL Mirabellegeist (nach Belieben) | 8 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.