

Rezept

Aprikosenmarmelade ohne Kochen

Ein Rezept von Aprikosenmarmelade ohne Kochen, am 27.04.2024

Zutaten

250 g getrocknete Aprikosen

2 EL Zitronensaft

1 EL gemahlene Flohsamenschalen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 500 g | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal | **Haltbarkeit** Gekühlt etwa 1 Woche

Zubereitung

1. Die Aprikosen in einer Schüssel mit $\frac{1}{4}$ l Wasser bedeckt mindestens 6 Std. einweichen.
-
2. Die Aprikosen mit dem Einweichwasser, dem Zitronensaft und den Flohsamenschalen im Blender fein pürieren. Im Kühlschrank ist die Aprikosenmarmelade etwa 1 Woche haltbar.