

Rezept

Einfache Aprikosenmarmelade

Ein Rezept von Einfache Aprikosenmarmelade, am 25.07.2024

Zutaten

1,3 kg Aprikosen (entsteint ca. 1 kg)

1 Bio-Zitrone

1 kg Gelierzucker 1:1

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Gläser (je ca. ¼ l Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 1355 kcal

Zubereitung

1. Die Aprikosen waschen, entsteinen und klein würfeln. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, 1 TL Schale abreiben und den Saft auspressen. Ein Drittel der Aprikosen pürieren und mit Aprikosenwürfeln, Zitronensaft und -schale sowie dem Gelierzucker in einem Topf gut mischen. Zugedeckt an einem kühlen Ort 2-3 Std. ziehen lassen.
2. Die Fruchtmischung unter Rühren zum Kochen bringen und 4-5 Min. sprudelnd kochen lassen. Nach der Gelierprobe die Marmelade in heiß ausgespülte Gläser füllen, diese verschließen und umgedreht 5 Min. abkühlen lassen. Wieder umdrehen und vollständig auskühlen lassen.