

Rezept

# Eingeweckte Aprikosen

Ein Rezept von Eingeweckte Aprikosen, am 19.04.2024

## Zutaten

**400 g** Zucker

**3 EL** Zitronensaft

**2 kg** reife, aber nicht zu weiche Aprikosen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Gläser à 500 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1060 kcal

## Zubereitung

1. Zucker und Zitronensaft mit 1 l Wasser in einem Topf aufkochen. Gleichzeitig Wasser im Wasserkocher erhitzen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Aprikosen waschen, abtropfen lassen, die Schale über Kreuz leicht einritzen und die Früchte in eine Schüssel legen. Mit dem kochend heißen Wasser übergießen, ca. 30 Sek. stehen lassen, dann in ein Sieb geben und kalt abspülen. Die Früchte häuten, halbieren und entkernen. Die Früchte dicht an dicht in die Einmachgläser füllen. Mit dem heißen Zuckersirup bis 2 cm unter den Rand aufgießen. Die Glasränder säubern, die Deckel mitsamt Gummiringen aufsetzen und die Gläser mit den Klammern verschließen.
2. Die Gläser in einen Bräter stellen, ohne dass sie sich berühren. Mit heißem Wasser bis knapp unter den Rand auffüllen. Den Bräter in den Ofen schieben. Sobald der Sirup in den Gläsern zu sprudeln beginnt (nach ca. 1 Std.), den Ofen ausschalten und die Gläser noch für weitere 25 Min. im heißen Wasserbad stehen lassen. Die Gläser herausnehmen und zum Abkühlen auf ein Küchentuch stellen. Ganz abkühlen lassen (am besten über Nacht), dann die Klammern abnehmen.