

Rezept

Französische Aprikosenkonfitüre

Ein Rezept von Französische Aprikosenkonfitüre, am 28.06.2026

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 kg aromatische französische Aprikosen | 1 kg Zuckeraprikosen (aus dem türkischen Lebensmittelladen) |
| 1600 g Zucker | 3 Zitronen |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 12 GLÄSER À 210 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die französischen und die Zuckeraprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Die Aprikosenhälften nochmals kreuzweise halbieren. Abwechselnd mit dem Zucker in einen großen Topf schichten und zugedeckt über Nacht Saft ziehen lassen.
2. Die Zitronen auspressen und den Saft zu den Aprikosen gießen, unterrühren und alles aufkochen. Die Konfitüre sprudelnd 25-30 Min. kochen.
3. Die fertige Aprikosenkonfitüre abschäumen, kochend heiß in die vorbereiteten Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen und die Konfitüre 5 Min. auf den Deckeln stehend, anschließend richtig herum abkühlen lassen.