

Rezept

Mirabellenkonfitüre mit Aprikosen

Ein Rezept von Mirabellenkonfitüre mit Aprikosen, am 09.06.2026

Zutaten

1,2 kg Mirabellen	300 g Aprikosen
Saft von 2 Zitronen (80 ml)	500 g Gelierzucker 3plus1
2 TL Pimentkörner	1 Döschen Safranfäden (0,1 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 1600 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Mirabellen und die Aprikosen waschen. Die Mirabellen mit 200 ml Wasser in einen Topf geben und zugedeckt zum Kochen bringen. 15 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen, bis die Früchte aufgeplatzt sind. Inzwischen die Aprikosen entsteinen und mit dem Zitronensaft pürieren. Die Mirabellen mit einem Passiergerät (grobe Scheibe) passieren. Oder ein großes Nudelsieb auf eine Schüssel stellen, die Früchte hineingeben und mit einem Teigschaber oder einem Kochlöffel durch das Sieb passieren. Passierte Mirabellen abkühlen lassen.
2. Beide Fruchtpürees in einem großen Topf mit dem Gelierzucker mischen. Pimentkörner und Safranfäden im Mörser zerkleinern (oder Pulver verwenden), zu den Früchten geben und alles zusammen unter Rühren zum Kochen bringen. Nach Packungsanweisung etwa 4 Minuten lang sprudelnd kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die Konfitüre zügig in heiß ausgespülte Gläser gießen und verschließen.