

Rezept

Stachelbeer-Aprikosen-Marmelade

Ein Rezept von Stachelbeer-Aprikosen-Marmelade, am 26.04.2024

Zutaten

700 g Aprikosen

700 g Stachelbeeren

500 g Gelierzucker 2:1

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Schraubgläser (je 200 ml) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Aprikosen mit kochendem Wasser überbrühen und kurz ziehen lassen, dann die Haut abziehen. Früchte halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch in Schnitze schneiden. In einem Topf Aprikosen mit Gelierzucker gut vermischen und 2 - 3 Std. ziehen lassen.
2. Die Stachelbeeren waschen, abtropfen lassen und in einem Topf aufkochen. Früchte durch ein Sieb drücken und dadurch ½ l Saft gewinnen. Saft zu den Aprikosen geben.
3. Topfinhalt aufkochen und 4 Min. unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen. Eventuell entstehenden Schaum abschöpfen.
4. Fertige Marmelade in die vorbereiteten Schraubgläser füllen, verschließen, für 10 Min. auf den Kopf stellen.