

Rezept

# Traditionelle Aprikosenkonfitüre

Ein Rezept von Traditionelle Aprikosenkonfitüre, am 21.03.2023

## Zutaten

**1 kg** aromatische Aprikosen  
**2** unbehandelte Zitronen

**800 g** Einmachzucker  
**1** Teeei

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 1 l | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Die Aprikosen kreuzweise einritzen, 30-60 Sek. (je nach Reife) in kochendes Wasser legen, bis sich die Haut löst. Kalt abschrecken, schälen, halbieren und entsteinen. 10 Aprikosen-Steine mit einem Nussknacker öffnen, die Kerne in einem kleinen Topf mit Wasser 1 Min. kochen, abgießen und in ein Teeei geben. Aprikosen mit dem Zucker mischen. 1 Zitrone heiß waschen, die Schale abreiben, beide Zitronen auspressen. Saft, Schale und das Teeei zu den Aprikosen geben, zugedeckt mindestens 12 Std. ziehen lassen.
2. Aprikosen mit dem ausgetretenen Saft in einem sehr großen Topf bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen, bis alles kräftig sprudelt. Bei mittlerer Hitze 20-30 Min. kochen lassen, dabei häufig umrühren. Nach 20 Min. eine Gelierprobe machen. Eventuell weiterkochen und alle 2 Min. nochmals testen.
3. Den Topf vom Herd nehmen, das Teeei entfernen. Twist-off-Gläser mit der heißen Masse randvoll füllen und sofort verschließen.