Rezept

Zuckerfreie Aprikosenkonfitüre

Ein Rezept von Zuckerfreie Aprikosenkonfitüre, am 25.05.2025

Zutaten

- **600 g** Aprikosen (frisch oder TK)
- **2 EL** Zitronensaft
- **10 g** Apfelpektin (aus Drogerie- oder Supermarkt)

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 Gläser (à ca. 250 g; 20 Portionen) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 11 kcal, 2 g KH

Zubereitung

1. Die Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. In einem Topf bei mittlerer Hitze einmal aufkochen und offen ca. 10 Min. köcheln lassen. Dann die Früchte im Topf mit dem Pürierstab fein pürieren.

---

2. Apfelpektin und Zitronensaft mischen, zu den Aprikosen geben und alles gründlich verrühren. Dabei soll eine glatte Masse entstehen und dürfen sich keine Klümpchen bilden. Alles offen 3-5 Min. sprudelnd kochen. Sobald die Gelierprobe (siehe Tipp) anzeigt, dass die Konfitüre fest wird, diese in ausgekochte Twist-Off-Gläser abfüllen. Die Konfitüre kühl aufbewahren und innerhalb von 6 Wochen aufbrauchen.