# Aprikosenkonfitüre

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

## Zutaten

für 1 Portionen

| | |
|---|---|
| Aprikosen, frisch | 1 kg |
| Zitronen | 1 St. |
| Vanille Zucker | 1 Päckchen |
| Gelierzucker | 500 g |

## Zubereitung

Küchenutensilien

mittlerer Topf

1. Aprikosen waschen, halbieren, Kerne entfernen und klein würfeln. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einem Topf Aprikosen, 2 EL Zitronensaft, Vanillinzucker und Gelierzucker auf mittlerer Stufe aufkochen. Anschließend für ca. 4 Min. köcheln lassen.

2. Für die Gelierprobe 1 TL Konfitüre auf einen kalten Teller geben. Wird die Konfitüre nach ca. 1 Min. fest, kann sie weiterverarbeitet werden. Ggf. Kochzeit um ca. 1–2 Min. verlängern und Gelierprobe wiederholen.

3. Aprikosenkonfitüre heiß in 4 saubere Schraubgläser (à 250 ml) füllen. Gläser verschließen und auf den Deckel gestellt abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Wer seine Aprikosenmarmelade besonders fein mag, kann die Früchte mit einem Pürierstab pürieren.

## Nährwerte (pro Portion)

| | |
|---|---|
| Kaloriengehalt | 2514 kcal |
| Kohlenhydrate | 619 g |
| Eiweiß | 16 g |
| Ballaststoffe | 24 g |
| Fette | 4 g |