

Aprikosenkonfitüre pur und kreativ

etwa 7 Gläser je 200 ml



gelingt leicht



bis 40 Min.

**Zutaten:**

1000 g Aprikosen (vorbereitet gewogen)

1 Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker

1 Vorbereiten:

Aprikosen waschen, entsteinen, fein schneiden und 1000 g abwiegen.

2 Zubereiten:

Aprikosen mit Extra Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Zutaten nach Lust und Laune

Für eine **Aprikosen-Ananas-Konfitüre** 600 g vorbereitete Aprikosen und 400 g vorbereitete Ananas (Ananas schälen, Strunk entfernen und fein schneiden) verwenden.

Für eine **Aprikosenkonfitüre mit Maracuja** 6 Maracujas halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel auskratzen (etwa 200 g). Mit etwa 800 g vorbereiteten Aprikosen auf 1000 g Fruchtmasse erhöhen und nach Packungsanleitung zubereiten.

Tipps aus der Versuchsküche

- **Gelierprobe:** Vor dem Abfüllen 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süßen Früchten **1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure** unterrühren.
- Für das Zubereiten **von zwei Varianten mit 1 Pck. Extra Gelierzucker** halbieren Sie die Fruchtmengen sowie den Gelierzucker, diesen vorher gut vermischen.

1 Portion = 25 g

Nährwerte sind für die Grundzubereitung berechnet.