# Aprikosen-Stachelbeer-Konfitüre

**Sonstige Gerichte » Marmeladen » Aprikosen-Konfitüre**

## Zutaten (6 Gläser)

» 1,1kg Aprikose(n)
» 1,5kg Gelierzucker (1:1)
» 400g Stachelbeeren
» 2cl Anislikör

## Bewertung

**Beschaffung**
in jedem Discounter

**Kosten**
6-10€

**Zubereitungszeit**
über 120min

## Zubereitung

1. Die Aprikosen waschen, entsteinen, in Stücke schneiden. Dann mit Gelierzucker mischen und etwa 4 Stunden ziehen lassen.

2. Stachelbeeren putzen, waschen, pürieren. Aprikosen-Mischung unter Rühren aufkochen, dann 4min sprudelnd kochen lassen. Stachelbeermus zufügen, noch einmal 1min kochen lassen.

3. Topf vom Herd nehmen, den Schaum abheben. Anislikör unter die Konfitüre rühren, in Twist-off-Gläser füllen und sofort verschließen.

Nährwerte: 1122kcal pro Glas

angelegt am: 13.03.2005 Rezept-Nr: 1664

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke