

Aprikosen-Konfitüre mit rosa Beeren

Sonstige Gerichte » Marmeladen » Aprikosen-Konfitüre

Zutaten

- » 900g Aprikose(n)
- » 100ml Pfirsichlikör
- » 2EL Rosa Beeren
- » 500g Zucker
- » 1 Beutel Gelierzucker (2:1)

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Aprikosen waschen, abtropfen lassen, halbieren, entsteinen, fein schneiden und 900g abwiegen.
2. Aprikosen, Pfirsichlikör und Beeren in einen Kochtopf geben. Zucker mit Gelfix Extra mischen, dann mit der Fruchtmasse verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen, mindestens 3min unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen und von der Kochstelle nehmen.
3. Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Twist-off-Deckeln verschließen, umdrehen und etwa 5min auf dem Deckel stehen lassen.

angelegt am: 16.07.2003

Rezept-Nr: 453

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