

# Rezept Aprikosenmarmelade mit Zitronenmelisse

## Rezept Aprikosenmarmelade mit Zitronenmelisse

### Zutaten:

1,2 kg Aprikosen  
500 g Gelierzucker  
1 – 2 Zweige Zitronenmelisse  
1 Zitrone

### Zubereitung:

Die Gläser und Deckel heiß abspülen, klar nachspülen und umgedreht auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Die unschönen Früchte entfernen und einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Die Aprikosen kurz blanchieren, entkernen und vierteln.

Eine Zitrone mit einer Zitruspresse auspressen.

Die Früchte mit dem Zucker, dem Zitronensaft in einem Topf geben und diese Masse leicht mit dem Stampfer bearbeiten, so daß noch größere Fruchtteile erkennbar sind.

Diese Masse ca. 30 Minuten ziehen lassen, danach auf das Feuer stellen und zügig aufkochen lassen.

Diese Masse ca. 30 Minuten ziehen lassen, danach auf den Herd stellen, zügig aufkochen lassen und den dabei aufsteigenden Schaum mehrmals mit einer Schöpfkelle abschöpfen.

Die Melisse der Fruchtmasse zugeben und mitaufkochen lassen. Sobald diese Marmelade beginnt anzudicken (nach ca. 3 – 4 Minuten), testen ob diese

Marmelade den Geliertest besteht.  
Die Melisse entfernen.

Sollte dies der Fall ist, den Topf vom Feuer nehmen und die Marmelade noch heiß in die vorbereiteten Gläser randvoll abfüllen.

Die Gläser verschließen und für ca. 30 Minuten auf einem Küchentuch auf den Kopf stellen.  
Nach dem Abkühlen die Gläser verstauen.

[Zurück zu Brote und Aufstrich](#)

[Zurück zu den Marmeladenrezepten](#)