

Rezept Aprikosenmarmelade

Rezept Aprikosenmarmelade

Zutaten:

1,2 kg Aprikosen
500 g Gelierzucker
Saft einer halben 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 halbe 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 den Herd stellen, zügig aufkochen lassen und den dabei aufsteigenden Schaum mehrmals mit einer Schöpfkelle abschöpfen.

Sobald diese Marmelade beginnt anzudicken (nach ca. 3 – 4 Minuten), testen ob diese Marmelade den Geliertest besteht.

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](#)