

REZEPT FÜR APRIKOSE-MANDEL-KONFITÜRE MIT LAVENDEL



APRIKOSE-MANDEL-KONFITÜRE MIT LAVENDEL

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 6-7 Gläser à ca. 250 ml | 30 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- 1,25 kg Aprikosen
- 200 g Mandelstifte
- 100 g Honig
- 1/2 TL getrocknete Lavendelblüten (ca. 25 Körner)
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 3:1



1818

ZUBEREITUNG

176

Kcal

Pro 100 g ca.

2.28

Gramm

Eiweiß

30.1

Gramm

Kohlenhydrate

4.81

Gramm

Fett

1. Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und würfeln. Mit Mandeln, Honig, Lavendel und Gelierzucker in einem hohen Topf mischen und unter gelegentlichem Rühren aufkochen.
2. Zubereitung 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabeiiterrühren, damit sie nicht ansetzt. Eine [Gelierprobe](#) machen.
3. Konfitüre in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen. Abkühlen lassen.

Tipp:

Statt mit Aprikosen schmeckt die Kombi auch mit roten Pflaumen.