

## REZEPT FÜR APRIKOSEN-SAUERKIRSCH-KONFITÜRE



### APRIKOSEN-SAUERKIRSCH-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: normal

für 4-5 Gläser à 250 ml | 40 Min. | +  
Abkühlzeit

#### Zutaten

- ca. 500 g Aprikosen
- ca. 550 g Sauerkirschen
- 1 Zitrone
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1



1376

#### ZUBEREITUNG

1. Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen. 500 g abwiegen und pürieren. Sauerkirschen putzen, waschen, entsteinen. Ebenfalls 500 g abwiegen und pürieren. Zitrone auspressen.
2. Fruchtpürees mit Zitronensaft und Gelierzucker in einem hohen Topf vermischen. Unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit die Fruchtzubereitung nicht ansetzt.
3. Eine [Gelierprobe](#) machen. Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen. Abkühlen lassen.

#### Tipp:

Sauerkirschen haben nur eine kurze Saison. Wer sie nicht bekommt, kann auch aufgetaute TK-Sauerkirschen verwenden.