

REZEPT FÜR APRIKOSEN-WEIN-KONFITÜRE



APRIKOSEN-WEIN-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 5 Gläser à 250 ml | 45 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- ca. 800 g Aprikosen
- 1 Vanilleschote
- 200 ml halbtrockener Weißwein
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1



1560

ZUBEREITUNG

174

Kcal

Pro 100 g ca.

0.5

Gramm

Eiweiß

39.5

Gramm

Kohlenhydrate

0.1

Gramm

Fett

1. Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen, 700 g abwiegen und fein würfeln. Vanilleschote mit einem spitzen Messer längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.
2. Aprikosen, Vanilleschote und -mark, Weißwein und Gelierzucker in einem hohen Topf vermischen. Fruchtzubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit sie nicht ansetzt.
3. Eine [Gelierprobe](#) machen. Vanilleschote entfernen und Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gut verschließen und abkühlen lassen.