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

1508

ZUBEREITUNG

174 Kcal	0.5 Gramm	39.5 Gramm	0.1 Gramm
Pro 100 g ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	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.