REZEPT FÜR APRIKOSEN-BLAUBEER-KONFITÜRE

APRIKOSEN-BLAUBEER-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 8 Gläser à 200 ml | 30 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 800 g frische Aprikosen
- 14 Zweige Thymian
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1
- 200 g Blaubeeren

2197

ZUBEREITUNG

1. Blaubeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen, abwiegen und fein würfeln. Thymian waschen und Blättchen abzupfen.

2. Aprikosen und Thymian mit Gelierzucker in einem hohen Topf mischen und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Zubereitung 3 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit sie nicht ansetzt. Blaubeeren zufügen und Zubereitung eine weitere Minute kochen lassen.

3. Eine Gelierprobe machen. Konfitüre sofort in in vorbereitete Gläser füllen und gut verschließen. Abkühlen lassen.

Tipp:

Du kannst auch getrocknete Aprikosen verwenden, indem du sie vorher 12 Stunden in Wasser einweichst.