

REZEPT FÜR KAROTTEN-APRIKOSEN-KONFITÜRE



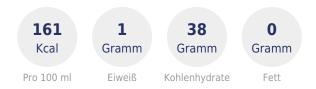
für 8 Gläser à ca. 200 ml | 40 Min. | plus Zeit zum Durchziehen und Abkühlen

Zutaten

- ca. 900 g Möhren
- ca. 800 g Aprikosen
- 500 g SweetFamily Bio-Gelierzucker 3:1
- Saft von 1 ½ Zitronen
- 5-6 Stiele Zitronenthymian (oder 4 Stiele Zitronenmelisse)



ZUBEREITUNG



- 1. Möhren putzen, schälen, 750 g abwiegen und fein reiben. Aprikosen waschen, abtropfen lassen, halbieren, entkernen. 750 g Fruchtfleisch abwiegen und klein würfeln. Mit Möhrenraspeln, Gelierzucker und Zitronensaft in einem hohen Topf verrühren. Zugedeckt ca. 3 Stunden durchziehen lassen.
- 2. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen und dabei weiter rühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Zum Ende Thymian unterrühren und eine Gelierprobe machen.
- 3. Heiße Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.

Tipps: Wer statt Thymian Zitronenmelisse zum Abrunden verwendet, schneidet diese vor dem Zufügen in Streifen.

Die Aprikosen können ganz oder teilweise durch Pfirsiche ersetzt werden.