

REZEPT FÜR APRIKOSE-BROMBEER-KONFITÜRE



APRIKOSE-BROMBEER-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 5 Gläser à ca. 250 ml | 30 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- ca. 600 g Aprikosen
- 500 g Brombeeren
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1
- 5 Stangen Süßholz



1413

ZUBEREITUNG

197

Kcal

pro 100 g ca.

1

Gramm

Eiweiß

47

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen, fein würfeln. Brombeeren verlesen, waschen, abtropfen lassen. Mit Aprikosen mischen und 1 kg abwiegen.

2. Früchte mit Gelierzucker in einem hohen Topf mischen und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Zubereitung 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabeiiterrühren, damit sie nicht ansetzt.

3. Eine [Gelierprobe](#) machen. Je 1 Stange Süßholz in saubere, heiß ausgespülte Gläser geben. Konfitüre sofort hineinfüllen, gut verschließen und abkühlen lassen.

Tipp:

Süßholz bekommst du z. B. in der Apotheke. Alternativ kannst du auch eine Lakritzschnecke verwenden, denn Lakritz wird aus Süßholz hergestellt!