

REZEPT FÜR APRIKOSE-HONIGMELONEN-KONFITÜRE



APRIKOSE-HONIGMELONEN-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: normal

für 6 Gläser à ca. 200 ml | 35 Min. | +
Zieh- und Abkühlzeit

Zutaten

- 1 kg Honigmelone
- 550 g Aprikosen
- Saft von 1 Zitrone
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1



3439

ZUBEREITUNG

853

Kcal

Pro 100 ml ca.

1

Gramm

Eiweiß

47

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Melone vierteln, entkernen und Fruchtfleisch von der Schale schneiden. Fruchtfleisch würfeln und 500 g abwiegen. Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen, würfeln und ebenfalls 500 g abwiegen. Vorbereitete Früchte, Zitronensaft und Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren und zugedeckt 3-4 Stunden Saft ziehen lassen.

2. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Eine [Gelierprobe](#) machen.

3. [Konfitüre](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.