REZEPT FÜR APRIKOSEN-BLAUBEER-KONFITÜRE | SWEETFAMILY

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

Zubereitung

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

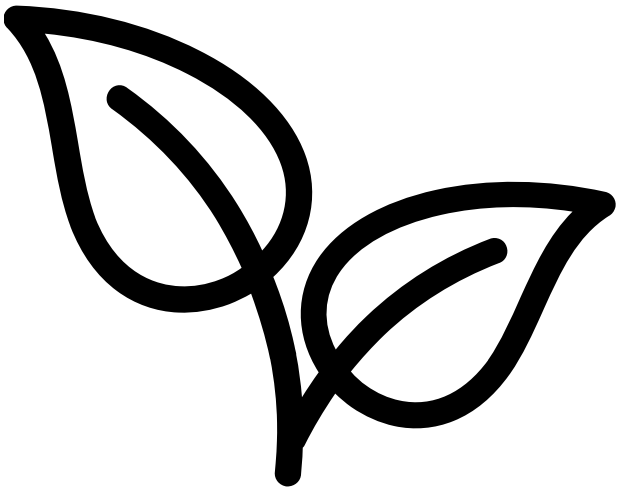
2. Aprikosen und Thymian mit Gelierzucker in einem hohen Topf mischen und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Zubereitung 3 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit sie nicht ansetzt. Blaubeeren zufügen und Zubereitung eine weitere Minute kochen lassen.

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.

REZEPT FÜR APRIKOSEN-BLAUBEER-KONFITÜRE | SWEETFAMILY



Zutaten

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