

# APRIKOSEN-BLAUBEER-KONFITÜRE



## APRIKOSEN-BLAUBEER-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 8 Gläser à 200 ml | 25 Min.

### Zutaten

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



### ZUBEREITUNG

1. Die Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen, abwiegen und fein würfeln. Thymian waschen und Blättchen abzupfen.
2. Die Aprikosen mit dem Thymian und Gelierzucker vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Die Fruchtzubereitung 3 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren damit die Konfitüre nicht ansetzt. Die [Blaubeeren](#) hinzufügen und die Zubereitung eine weitere Minute kochen lassen.
3. Nach erfolgreicher [Gelierprobe](#) die [Konfitüre in die vorbereiten Gläser füllen und gut verschließen.](#)

### Tipp:

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

**Obst:** Heidelbeer, Aprikose **Kraut und Gewürz:** Thymian