

APRIKOSEN-BLAUBEER-KONFITÜRE



APRIKOSEN-BLAUBEER-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

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

Zutaten

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



1781

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.

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