

Aprikosenmarmelade



- **Gang:**Frühstück, Snack
- **Portionen:** 4 - Gläser nach Größe
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4 - Gläser nach Größe', 'yield' : " });
```

Neben frischen Brötchen und Rührei sind für viele Frühstücksliebhaber auch Kirschkonfitüre, Erdbeer- und Aprikosenmarmelade obligatorisch für den perfekten Start in den Tag. Hierbei herrscht allgemeiner Konsens darüber, dass eine hausgemachte Marmelade dem herkömmlichen Supermarktprodukt immer vorzuziehen ist. Und das zu Recht, denn insbesondere bei der heißgeliebten Marmelade lohnt es sich, sie selbst einzukochen. Dabei überzeugt die selbstgemachte Marmelade auch preislich, da sie am Ende viel preiswerter ist und viel mehr sichtbare Früchte enthält. Wer sie feiner haben möchte, kann sie mit dem Stabmixer pürieren.

Zutaten

- 1,4 kg voll reife Aprikosen
- 2 EL Zitronensaft und etwas Abrieb
- Mark 1 Vanilleschote oder 2 TTütchen Vanillezucker

- 2 EL Zitronensaft und etwas Abrieb
- 1 kleine Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Einweckgläser in kochendes Wasser geben, sterilisieren, trocken laufen lassen. Danach die Aprikosen ebenfalls kurz für 1 min. in das kochende Wasser geben und sofort kalt abschrecken, abziehen, halbieren, entkernen und in grobe Stücke schneiden.

Schritt2

Mit dem Gelierzucker und dem Vanillemark und Salz mischen und langsam aufkochen, dann auf großer Flamme 3 - 4 min. kochen lassen., den Schaum ab schöpfen, ev. eine Gelierprobe machen. Mit dem Zitronensaft und Abrieb abschmecken und kochend heiß randvoll in die Gläser füllen. Über Kopf auskühlen lassen, hält sich kühl und dunkel gelagert mindestens 6 Monate.

Rezeptart: Vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/aprikosenmarmelade/>