

Aprikosenkonfitüre

1. Da ich meine Marmeladen mit Hilfe eines Brotbackautomaten herstelle, gebe ich die Aprikosen, den Gelierzucker und den Saft in die Maschine.
2. Dazu kratze ich die Mark einer Vanilleschote aus und gebe diesen zusammen mit 2 Sternanis, 4 bis 5 Pimentkörnern, 1/3 geriebene Tonkabohne sowie den Abrieb und den Saft einer Zitrone hinzu.
3. Entsprechendes Programm einstellen.
4. Vor dem Abfüllen in die gewünschten Einweckgläser diese 10 Minuten auskochen, befüllen, verschließen und erneut für 10 Minuten die Gläser kochen.
5. Aus dem Kochwasser geben und auf den Kopf gestellt auskühlen lassen.

Einkaufsliste

Quelle: Eigene Kreation
Benötigte Zeit: 1,5 h

Zutaten:

- * 1 kg Aprikosen
- * 500 g Gelierzucker 1:3
- * Tonkabohne
- * Vanille
- * Sternanis
- * Piment
- * Saft und Abrieb von 1 x Zitrone

