

Aprikosen Fruchtaufstrich ♥ Weniger süß ...3 fach fruchtiger Hochgenuss zum Frühstück



Rezept für Aprikosen-Fruchtaufstrich

- 1500 g gewaschene und entsteinte reife Aprikosen
 - Saft von 1 Zitrone
 - 500 g Gelierzucker 3:1
1. Die Aprikosen waschen, halbieren, Steine entfernen und in Stücke schneiden
 2. Die Früchte nun mit dem Gelierzucker in einem großen Topf verrühren, Deckel aufsetzen und über Nacht stehen lassen
 3. Am nächsten Tag die Früchte mit dem Passierstab pürieren und den Zitronensaft dazu geben
 4. Dann alles aufkochen. Wenn es richtig brodelt im Topf, beginnt die eigentliche Kochzeit. Ab jetzt 3 Min. sprudelnd kochen lassen
 5. Einen kleinen Teller ins Gefrierfach stellen und nach 3 Min. eine Gelierprobe machen, indem man einen EL des Fruchtaufstriches auf den erkalteten Teller gibt
 6. Wenn der Fruchtaufstrich fest genug ist, randvoll in die vorbereiteten Marmeladengläser füllen. Wenn nicht, noch 1 Min. Min. länger kochen.

7. Fest mit dem Schraubdeckel verschließen und abkühlen lassen. Beim Erkalten zieht sich der heiße Inhalt zusammen und es entsteht ein Vakuum. Beim späteren Öffnen knackt der Deckel. Man kann die befüllten Gläser auch für einige Minuten auf den Kopf stellen, die Deckel der Gläser werden dadurch sterilisiert, eventuelle Keime abgetötet und das Gelee ist länger haltbar

Die Gläser sollten vorher gut sterilisiert sein, das heißt, mit kochendem Wasser ausgespült werden, damit nichts schimmeln kann!

♥ Viel Spaß beim Nachkochen und Gutes Gelingen ♥