

# Beschwipste Aprikosen-Konfitüre

Sonstige Gerichte » Marmeladen » Aprikosen-Konfitüre

## Zutaten (6 Gläser)

- » 1kg Aprikose(n)
- » 1kg Gelierzucker (1:1)
- » 5 EL Aprikosenlikör

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

bis 5€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Früchte waschen, abtrocknen, halbieren, entsteinen und in Stücke schneiden. Mit dem Gelierzucker vermischen und 4 Stunden ziehen lassen.

2. In einem hohen Kochtopf ankochen und 4min weiterkochen, dabei ständig rühren. Den Schaum abschöpfen, Likör dazugeben und in saubere Twist-off-Gläser füllen, verschließen und 5min auf den Kopf stellen.

Nährwerte: 758kcal pro Glas

angelegt am: 12.03.2005

Rezept-Nr: 1661

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke