

## Aprikosen - Möhren - Konfitüre

Kategorien: Marmeladen, Einmachen

Zutaten für: 1 Angabe

350	Gramm	Entsteinte Aprikosen
150	Gramm	Möhren
1		Zitrone (Saft und Schale)
300	Gramm	Zucker (- 400)

### Anleitung:

Aprikosen in kleine Stücke schneiden, Möhren mit dem Schnitzelwerk raspeln. Alle Zutaten vermischen, 2 - 3 Stunden zugedeckt stehen lassen. Danach in einem weiten Topf auf 3 oder Automatik-Kochplatte 4 - 5 unter Rühren zum Kochen bringen, auf 1 zurückschalten, unter ständigem Rühren in 1 2 - 1 5 Min. zum Gelierpunkt kochen. Kochend heiße Konfitüre in vorbereitete Gläser füllen, mit einem Twist-off-Deckel sofort verschließen, kurz auf den Kopf stellen und auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten