

## Aprikosen Süßsauer mit Ingwer

Kategorien: Marmeladen, Einmachen, Früchte

Zutaten für: 1 Angabe

1 1/2	kg	Aprikosen
1/2	Ltr.	Wasser
5		Essigessenz (25%)
375	Gramm	Zucker
3		Ingwerknollen (eingelegt)
3		Ingwersirup
1		Vanillestange

### Anleitung:

Aprikosen waschen, halbieren und den Stein herauslesen. Wasser mit Essigessenz, Zucker, in Scheiben geschnittenen Ingwerknollen, Ingwersirup und aufgeschlitzter Vanillestange in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Aprikosen dazugeben und auf kleiner Flamme ca. 5 Minuten kochen lassen. Die Früchte mit einer Schaumkelle herausnehmen und in vorbereitete Gläser füllen. Den Sud im offenen Topf ca. 15 Minuten einkochen lassen, über die Früchte gießen und die Gläser gut verschließen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten