

Brombeer - Aprikosen - Konfitüre - Roh

Kategorien: Marmeladen, Einmachen

Zutaten für: 1 Angabe

300	Gramm	Aprikosen
250	Gramm	Brombeeren
250	Gramm	Extra- Gelierzucker 2:1

Anleitung:

Aprikosen entsteinen und kleinschneiden. Früchte mit Gelierzucker in der Kompakt-Küchenmaschine oder im Mixer 8 bis 10 Minuten pürieren, bis der Zucker aufgelöst ist. Konfitüre in Gläser füllen und diese verschließen. Im Kühlschrank maximal 3 Monate aufbewahren.