



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Aprikosenkonfitüre

Zutaten für 4 Personen:	
1,2 kg Aprikosen ohne Stein	1 Zimtstange
1 Vanilleschote	600 g Gelierzucker

Zubereitung:

Waschen Sie die Aprikosen, entsteinen und vierteln die.

halbieren sie eine Vanilleschote längs und kratzen das Mark mit dem Messerrücken raus.

Geben sie 1,2 kg Fruchtfleisch, eine Zimtstange, den Gelierzucker, die Vanilleschote und das Mark in einen Topf und mischen alles gründlich und lassen alles ca. 1 Stunde ziehen.

Jetzt einmal aufkochen und 5 Minuten sprudelnd köcheln lassen.

Fischen sie die Zimtstange und die Vanilleschote aus der Konfitüre und pürieren diese mit dem Mixstab fein.

Füllen sie die Konfitüre in saubere Gläser, diese sofort gut verschließen.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer