


Aprikosen-Vanille Konfitüre

etwa 5 - 6 Gläser à 2 dl

 gelingt leicht bis zu 20 Min.**Zutaten:****Konfitüre:**

1 kg Aprikosen
250 g Rohrzucker
1 Beutel Dr. Oetker Gelfix 4:1
2 Dr. Oetker Bio Bourbon
Vanilleschoten

1 Vorbereiten:

Die Konfitüren-Gläser in kochendem Wasser oder im Backofen sterilisieren. Für die Backofen-Variante zuerst die Gläser in den kalten Ofen stellen und bei 150°C Ober- und Unterhitze etwa 15 Minuten (nach dem Erreichen der Temperatur) sterilisieren. Danach bei leicht offener Tür ein wenig abkühlen lassen, sodass sie aber noch warm sind beim Abfüllen der Konfitüre.

2 Konfitüre:

Die Aprikosen halbieren, den Stein entfernen und nochmals vierteln und in eine Pfanne geben. Den Zucker, das Gelfix und die ausgekratzten Vanillestangen (mit Inhalt) ebenfalls hineingeben und unter Rühren aufkochen lassen. Etwa 10 Minuten sprudelnd köcheln lassen, bis schön weich sind und man sie etwas zerdrücken kann. Die Konfitüre kann vor dem Abfüllen auch mit einem sauberen Stabmixer püriert werden, so hat sie keine Stücke.

Mit der Gelierprobe kontrollieren ob die Konfitüre fertig ist. 1 TL auf einen kalten Teller geben, wenn nach einer Minute die Konfitüre fester geworden ist, ist die Gelierprobe gut, ansonsten nochmals einige Minuten sprudelnd kochen lassen.

Die Konfitüre in die noch warmen Gläser randvoll abfüllen, verschliessen und abkühlen lassen.