


Aprikosenkonfitüre mit Zimt und Korinthen

etwa 6 Gläser à 2 dl

 gelingt leicht bis zu 40 Min.**Zutaten:****Zutaten:**

900 g Aprikosen (vorbereitet
gewogen)
70 g Korinthen
1 Beutel Dr. Oetker Zitronensäure
2 Stk. Zimtstangen
350 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Gelfix Super 3:1

Zubereiten:

Aprikosen abspülen, abtropfen lassen und die Haut an der Unterseite kreuzweise einschneiden. Aprikosen kurz in kochendes Wasser legen, herausnehmen, mit kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Aprikosen halbieren und entsteinen. 900 g Fruchtfleisch abwiegen und in etwa 1 cm grosse Würfel schneiden. Mit Korinthen, Zitronensäure und Zimtstangen in einer grossen Pfanne mischen.

Abgewogene Zuckermenge mit Gelfix Super mischen und mit der Fruchtmasse gut verrühren. Die Zutaten unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Pfanne von der Kochstelle nehmen.

Das Kochgut evtl. abschäumen, die Zimtstangen entfernen. Das Kochgut sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Schraubdeckeln verschliessen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Konfitüre schmeckt gut zu Joghurt, Müsli oder mit etwas Crème fraîche verrührt auf Zwieback, oder Hefemuffins. Probieren Sie die Konfitüre mal mit 50 g gehobelten Mandeln und 50 g fein gewürfelm, kandierten Ingwer. Anstatt Korinthen schmecken auch Cranberrys.
- Kühl und dunkel gestellt 3-4 Monate