Aprikosen-Vanille-Konfitüre

Aufstriche & Eingemachtes · ca. 3 Gläser à 250 ml · Arbeitszeit 10 Min. · Gesamtzeit 25 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 500 g reife Aprikosen, entsteint (gewogen)
- 250 g Gelierzucker 2:1
- Mark ½ Vanilleschote
- 1 EL Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Aprikosen in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern.
2. Gelierzucker, Vanillemark und Zitronensaft zugeben. Gareinsatz anstelle des Messbechers als Spritzschutz aufsetzen und **10 Min./Varoma/Stufe 2** kochen.
3. Gelierprobe auf einem kalten Teller machen. Ist die Konfitüre noch zu flüssig, **2–3 Min./Varoma/Stufe 2** weiterkochen.
4. Sofort randvoll in heiß ausgespülte Gläser füllen und fest verschließen.

> **Tipp:** Die ausgekratzte Vanilleschote in ein Glas Zucker stecken – so entsteht nebenbei Vanillezucker.

Heruntergeladen am 26.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/