



Menge 8 - 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

APRIKOSEN-KONFITÜRE MIT ORANGENLIKÖR

Oh là là: Nicht nur zum Croissant schmeckt diese Konfitüre einfach lecker und typisch französisch!



Zubereitung

1. Aprikosen waschen und entsteinen. 1 kg abwiegen, gut zerkleinern oder pürieren.
2. Mit Orangenlikör und Diamant Gelierzucker 1:1 in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
3. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
4. Konfitüre sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Zutaten

1 kg	Aprikosen (entsteint gewogen)
6-8 EL	Orangenlikör (z.B. Cointreau)
1 kg	Diamant Gelierzucker 1:1

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.