



VANILLEAPRIKOSEN

Süß-sauer eingelegte Aprikosen mit Vanille und Arrak - schmecken auch zu herzhaften Gerichten!



Zutaten

2500 g	reife, feste Aprikosen
500 ml	Wasser
250 ml	Weinessig
400 g	Diamant Einmachzucker
1	Vanilleschote
1 Glas	Arrak oder Rum

Zubereitung

1. Aprikosen waschen, entsteinen und in Einweckgläser schichten.
2. Wasser mit Weinessig, Einmachzucker und aufgeschnittener Vanilleschote gut durchkochen und wieder abkühlen lassen.
3. Die Zuckerlösung mit Arrak oder Rum verrühren und über die Aprikosen gießen.
4. Die Gläser verschließen und im Einkochtopf 20-30 Minuten bei 90° C einkochen.
5. Tipp: Wenn Sie keinen Einkochtopf haben, können Sie die Gläser auch im Backofen einkochen. Dazu die Gläser gleicher Größe in die 1 cm hoch mit Wasser gefüllte Fettpfanne setzen und den Backofen auf Ober-/Unterhitze 180 °C einstellen. Wenn in den Gläsern Luftbläschen aufsteigen, den Herd ausschalten und die Gläser nach 25 – 35 Minuten aus dem Ofen nehmen.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.