waskochen.ch

Stachelbeeren-Aprikosen-Konfitüre

Zutaten

250 g Aprikosen
500 g sehr reife Stachelbeeren
½ dl Wasser
500 g Gelierzucker

Zubereitung

1. Die Aprikosen entsteinen und in feine Schnitze schneiden, die Stachelbeeren von Stielen und Fliege befreien.

2. Die Aprikosen mit den Stachelbeeren, dem Wasser und der Hälfte des Gelierzuckers aufkochen und ca. 1 Minute strudelnd kochen lassen.

3. Danach die andere Hälfte des Gelierzuckers dazugeben aufkochen und in saubere, heiss ausgespülte Gläser füllen.

4. Omas Trick – vor dem verschliessen der Gläser einen Tropfen Schnaps auf den Deckel geben – anwenden, dann die Gläser für einige Minuten auf den Kopf stellen und anschliessend an einem kühlen dunklen Ort lagern.

Besser noch, am Sonntag-Morgen aufs Butterbrot streichen. En Guete.

Aus dem waskochen.ch-Blog Letizias Gaumenfreuden von Letizia Lorenzetti — © 2010 waskochen.ch