

Aprikosenmarmelade mit Riesling

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Teller geben und 2 Minuten abkühlen lassen. Wenn du mit dem Finger eine Spur durch die Marmelade ziehen kannst, ohne dass von den Seiten etwas nachfließt, ist die Marmelade fertig. Andernfalls noch einige Minuten weiterköcheln lassen und Gelierprobe wiederholen, bis die Marmelade die gewünschte Festigkeit hat.

- 3 -

Je nach gewünschter Größe der Fruchtstücke ggf. noch einmal mit dem Pürierstab durchmischen. In Gläser umfüllen und luftdicht verschließen. Gekühlt lagern.

Zutaten für ca. 1 kg

1,2 kg Aprikosen (halbiert und entsteint)
400 g Zucker
125 ml Riesling

Besonderes Zubehör
Einmachgläser

Probier statt Sekt doch mal Riesling zum Frühstück: zum Beispiel in Form dieser fruchtigen Marmeladenkomposition. Eine willkommene Alternative zu den eher einfallslosen Sorten aus dem Supermarkt.

- 1 -

Aprikosen, Zucker und Riesling in einen großen, hohen Topf geben und umrühren, bis der Zucker sich auflöst. 30 Minuten ruhen lassen, bis Saft aus den Aprikosen austritt.

- 2 -

Erhitzen und bei mittlerer Hitze 30-40 Minuten lang köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren (umso häufiger, je dicker die Masse wird). Gelierprobe machen. Dazu einen Klecks der Marmelade auf einen gekühlten