

Aprikosen-Heidelbeer-Konfitüre aus dem Thermomix®



© Aprikosen-Heidelbeer-Konfitüre - Rezepte mit Herz



50 Min.



leicht



Ergibt 6-7 Gläser (à 180 ml)

Leckere, sommerliche Marmelade, einfach selbst gemacht.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	800 g	Aprikosen (entsteint gewogen)
<input type="checkbox"/>	50 g	Heidelbeeren
<input type="checkbox"/>		Saft einer Zitrone
<input type="checkbox"/>	500 g	Gelierzucker 2:1

Zubereitung

1. Aprikosen waschen und entkernen. Heidelbeeren waschen.
2. 400 g Aprikosen mit Zitronensaft in den Mixtopf geben, 20 Sek./Stufe 10 zerkleinern.
3. Die restlichen 400 g Aprikosen, Heidelbeeren und Gelierzucker zugeben und 15 Sek./Stufe 6 vermischen. Dann 13 Min./100 °C/Stufe 1 ohne Messbecher kochen. Garkorbchen als Spritzschutz aufsetzen.
4. Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und diese gut verschließen. Hält sich ungeöffnet mindestens sechs Monate.

Nährwertangaben

pro EL (20 g): ca. 40 kcal – 0 g E – 0 g F – 9 g KH