

Rhabarber-Aprikosten Konfitüre



Zutaten:

750 g reife Aprikosen

750 g Rhabarber

500 g Gellierzucker 3:1

5-6 Marmeladengläser, je nach Größe der Gläser

Die Aprikosen waschen, putzen und klein schneiden. Den Rhabarber schälen und ebenfalls klein schneiden. Alles in einen Topf geben, mit Gellierzucker vermischen und 30 min ziehen lassen.

Unter Rühren aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Gellierprobe mit einem kleinen Teller nicht vergessen. Die Konfitüre in mit klarem Wasser ausgespülte Gläser füllen und verschließen