



Aprikosenkonfi mit Rosenblättern

aus Bruno's Küche

Zutaten

Für ca. 8 Gläser, á 200 ml:
1,2 kg Aprikosen (entkernt, in kleine Stücke
geschnitten oder pürier)
500 g Gelierzucker (3:1)
10 ml Zitronensaft (oder etwas Zitronensäure)
30 g Rosenblütenblätter
Aprikosenschnaps (zum Verschliessen)



Und so wird's gemacht

Aprikosen waschen, halbieren und entkernen.
In einem Topf mit Gelierzucker, Zitronensäure und
Rosenblättern vermischen.

Etwa 5 bis 7 Minuten lang schwach wallend kochen.

Vom Herd nehmen, entweder passieren oder mitsamt den Fruchtstücken in Gläser
abfüllen und sofort verschliessen.

 Meine Notizen: