

Aprikosen Fruchtaufstrich nach Frau Rührwerk

Zutatenliste

- 1 kg Aprikosen (gerüstet)
- 300 g Zucker + 50g Zucker
- Gelierhilfe (Pektin oder 3:1 Gelierhilfe)
- 1/2 Zitrone Saft

Was wir sonst noch brauchen

- 1 Rüstmesser, 1 Rüstbrett
- 6-7 Gläser à 200 ml
- 1 Pfanne, 1 Kelle, Esslöffel, 1-2 Kaffeeunterteller im Tiefkühlfach
- Thermometer, Pürierstab
- Backtrennpapier oder hitzestabile Frischhaltefolie
- Gummischaber
- Litermass am besten aus Metall, wenn vorhanden

Vorgehen

1. Kaffeeunterteller für Geliertest ins Tiefkühlfach legen
2. Gläser und Deckel vorbereiten (lies den Blogartikel Gläser sterilisieren)
3. 300 g Zucker abwägen, 50g Zucker separat abwägen (brauchen wir, wenn es mehr Gelierhilfe braucht)
4. Aprikosen waschen, halbieren, Stein entfernen, vierteln. Wer gerne Fruchtaufstrich mit Stücken haben will, muss die Aprikosen in kleine Stücke schneiden, ansonsten reicht vierteln.
5. 300 g Zucker mit der Gelierhilfe mischen, zu den Aprikosen geben, Zitronensaft zugeben, alles gut vermischen, ca. 2-3 Stunden stehen lassen, bis der Zucker sich langsam verflüssigt und Flüssigkeit aus den Aprikosen austritt.
1. Aprikosenmasse vorsichtig erhitzen. Ständig rühren, Aprikosen brennen gerne an und die Masse fängt schon bei 40°C an zu spucken, wie ein Vulkan.
2. Geliertest machen. Allenfalls noch etwas Gelierhilfe mit den 50 g Zucker mischen, begeben, wenn der Geliertest gut ist, die 50g Zucker noch begeben.
3. Temperatur auf 80°C für min. 5 Minuten halten, immer gut rühren, laufend abschäumen, wenn nötig, eventuell pürieren, je nach gewünschter Konsistenz.
Nach 5 Minuten die Pfanne vom Herd nehmen, mit dem Deckel zugedeckt für 5 Minuten stehen lassen.
Backofen auf 120°C vorheizen.

weiter auf Seite 2

4. Masse mit Hilfe des Litermasses in die vorbereiteten Gläser füllen, sofort verschliessen.
5. Die verschlossenen Gläser bei 120°C für 15 Minuten sterilisieren.
Herausnehmen, Deckel kontrollieren, abkühlen lassen, anschreiben, kühl und dunkel lagern.

Gelierfähigkeit der Aprikosen

Aprikosen gelieren mittelmässig. Je reifer sie sind, desto schlechter gelieren sie. Und trotzdem sollten sie gut reif sein, um einen aromatischen Fruchtaufstrich zu erhalten.

Haltbarkeit und Lagerung

Verschlossen sind die Gläser min. 1 Jahr haltbar, geöffnet im Kühlschrank aufbewahren und innert 2 Wochen verbrauchen.

Varianten

- 1 EL Lavendelblüten
- 5 cl Grand Marnier pro Kilogramm
- 1 Hand voller Walderdbeeren
- 1 Stange Vanille usw.

Wichtig: IMMER noch einmal aufkochen, wenn neue Zutaten dazu kommen!