

## Aprikose mit Güx (Schnelle Variante)

### Zutatenliste

- 1 kg Aprikosen (gerüstet)
- 350 g Zucker, davon 50g beiseitestellen
- Gelierhilfe (Pektin oder 3:1 Gelierhilfe)
- 1/2 Zitrone Saft
- 5 ml Grand Marnier (ca. 1 Kaffeelöffel)

### Was wir sonst noch brauchen

- 1 Rüstmesser, 1 Rüstbrett
- 1 Pfanne, 1 Kelle, Esslöffel, 1-2 Kaffeunterteller im Tiefkühlfach
- Waage, Thermometer, Pürierstab
- Gummischaber, Messbecher am besten aus Metall
- 6-7 Gläser à 200 ml

### Vorgehen

1. Kaffeunterteller für Geliertest ins Tiefkühlfach legen
2. Gläser und Deckel vorbereiten (lies den Blogartikel Gläser sterilisieren)
3. 300 g Zucker abwägen,  
50 g Zucker separat abwägen, um falls es mehr Gelierhilfe braucht, diese mit dem Zucker zu vermischen, dass wir sie besser in die heiße Masse mischen können.
4. Aprikosen waschen, halbieren, Steine entfernen, kleinschneiden. 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.
6. Aprikosenmasse vorsichtig erhitzen auf 80°C. Achtung! Gut rühren, brennt schnell an und "spuckt" wie ein Vulkan schon bei 40°C.
7. Geliertest machen. Wenn dieser gut ist, die beiseite gestellten 50 g Zucker beigegeben, wenn

die Masse zu wenig geliert, noch etwas Gelierhilfe mit dem beiseite gestellten Zucker vermischen und in die heisse Masse einrühren. Erneut einen Geliertest machen.  
(lies den Blogartikel über den Geliertest)

8. Grand Marnier einrühren, anschliessend Temperatur auf 80°C für min. 5 Minuten halten, immer gut rühren und ev. laufend abschäumen, pürieren wenn eine samtige Konsistenz gewünscht ist.
9. Nach 5 Minuten die Pfanne vom Herd nehmen, mit dem Deckel zugedeckt für 5 Minuten stehen lassen.
10. Backofen auf 120°C vorheizen.
11. Masse mit Hilfe des Litermasses in die vorbereiteten Gläser füllen, sofort verschliessen.
12. Die verschlossenen Gläser bei 120°C für ca. 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.