

Aprikosenkonfitüre

(im Bild unten)

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Für 2 Gläser von je ca. 2 dl

550 g **Aprikosen**, halbiert, entsteint
(ergibt ca. 500 g), in Stücken
300 g **Zucker**
 $\frac{1}{2}$ **Zitrone**, nur Saft

zusammen in einer Pfanne unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, unter ständigem Rühren ca. 15 Min. sprudelnd kochen. Evtl. Schaum abschöpfen. Gelierprobe siehe unten. Konfitüre siedend heiss bis knapp unter den Rand in die sauberen, vorgewärmten Gläser füllen, sofort verschliessen. Gläser mit Schraubdeckel kurz auf den Kopf stellen, auf isolierender Unterlage auskühlen



Tipp

Konfitüre vor dem Einfüllen pürieren, nochmals aufkochen, einfüllen wie oben.

► Rezept S. 2.

Pro 100 g: 0 g Fett, 1 g Eiweiss, 87 g Kohlenhydrate, 1515 kJ (362 kcal)

Varianten: Aprikosenkonfitüre mit Lavendel (im Bild, Mitte)

Konfitüre zubereiten wie oben. 1 Esslöffel **Lavendelblüten** (frisch oder getrocknet) kurz vor dem Einfüllen unter die Konfitüre mischen.

Aprikosenkonfitüre mit Verveine (im Bild oben)

Konfitüre zubereiten wie oben. 1 Esslöffel **Verveine-Blättchen**, fein gehackt, oder 2 Esslöffel **getrocknete Verveine-Blättchen**, mit dem Mörser fein zerstoßen, kurz vor dem Einfüllen unter die Konfitüre mischen.

Haltbarkeit (alle Varianten): kühl und dunkel ca. 12 Monate. Einmal geöffnet, das Glas im Kühlschrank aufbewahren, Konfitüre rasch konsumieren.



Gelierprobe Konfitüre: Wenig heisse Konfitüre auf einen Teller geben, auskühlen. Fliesst sie nicht mehr und bildet sich nach kurzer Zeit eine feine Haut, ist die richtige Konsistenz erreicht. Andernfalls Konfitüre kurz weiterkochen, erneut testen. Konfitüre siedend heiss bis knapp unter den Rand in die sauberen, vorgewärmten Gläser füllen, sofort verschliessen.

Tipp: Ein Trichter mit weitem Hals erleichtert das Einfüllen.

Betty Bossi

Aprikosen-Florentinerli

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Backen: ca. 8 Min.

Ergibt ca. 28 Stück

100 g **Mandelblättchen** mit 75 g **Aprikosenkonfitüre** (S. 1), 25 g **Butter**, 3 EL **Rahm** und 1 EL **Mehl** in einer Pfanne mischen, heiss werden lassen, bei kleiner Hitze unter Rühren ca. 3 Min. zu einer dicklichen Masse einköcheln. Aus der Hälfte der Masse mit 2 Teelöffeln ca. 14 Häufchen formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, flach drücken. Backen: ca. 4 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens, herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen. Vorgang wiederholen. 1 Beutel **dunkle Schokoladeglasur** nach Angaben auf der Verpackung schmelzen. Guetzli-Unterseite damit bestreichen, trocknen. Kühl aufbewahren und servieren.

Pro Stück: 4 g Fett, 1 g Eiweiss, 4 g Kohlenhydrate, 233 kJ (56 kcal)

