

# Aprikosenkonfi mit Rosenblättern



## 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.

www.BrunoFrei.ch