

# Klein's Aprikosenmarmelade

- mit unserem Printengewürzmehl -

## Zutaten

1000 g entsteinte Aprikosen

500 g Gelierzucker 2:1

Ein Spritzer Zitronensaft

6 TL Printengewürzmehl oder mehr nach Belieben

## Zubereitung

Die entsteinten und gewaschenen Aprikosen achteln.

Marmeladengläser mit heißem Wasser befüllen und stehen lassen.

Alle Aprikosentücke mit dem Gelierzucker in einem Kochtopf vermengen und bis zum Schäumen aufkochen. Zum weiteren Kochen den Angaben auf der Packung des Gelierzuckers folgen.

Vor dem Pürrieren das Printengewürzmehl unterheben und dann alles zusammen durchpürrieren. Zum Schluss die heißen Gläser befüllen, zuschrauben und 20 Minuten auf den Kopf stellen. Abkühlen lassen.

Guten Appetit

