

Marinierzeit 12 Stunden
Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 1 Stunde
Zubereitungszeit: 30 Minuten }

ZUTATEN		
Aprikosen, nicht zu reif	g	1500
Gelierzucker	g	1000

VORBEREITEN:

1. Aprikosen mit kochendem Wasser übergießen und einige Minuten zugedeckt stehen lassen.
2. Aprikosen dann schälen und entsteinen und alternierend mit dem Zucker lagenweise in eine Schüssel schichten.
3. Über Nacht an einen kühlen Ort stellen.

ZUBEREITUNG:

1. Anderentags den Saft abgießen und gesondert aufkochen, bis der darin enthaltene Zucker karamellisiert und ein dicklicher, braun bis dunkelbrauner Sirup entsteht.
2. Diese abschäumen und die Aprikosen darin erhitzen und für 15 maximal 30 Minuten darin leise kochen.
3. In saubere, vorgewärmte Gläser abfüllen und noch heiß verschließen.