

Aprikosen in Sirup

Warum wir Aprikosen einkochen?

Damit wir das ganze Jahr das schnellste Dessert der Welt parat haben:
der perfekte Begleiter zu Vanilleglace.

Zutaten

1 kg Aprikosen
1 l Wasser
600 g Zucker
1 TL Safranfäden
2 Vanilleschoten

Zubereitung

Etwa 30 Minuten
Ergibt ca. 5 Gläser à 3 dl

- 1 Aprikosen halbieren und entkernen.
- 2 Wasser und Zucker unter Rühren aufkochen und köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Safranfäden und aufgeschnittene Vanilleschoten zugeben.
- 3 Aprikosen in den Sirup geben und 3–5 Minuten köcheln lassen. Noch heiss in sterile Gläser füllen und verschliessen.

Tipp

Mit 3–4 Esslöffeln Rum, Amaretto oder Orangenlikör verfeinern. Thymian, Rosmarin oder Lavendel in die Gläser geben. Sirup unbedingt weiterverwenden.

