



## R e z e p t

### Konfitüren selber machen mit Pektin (eine Orientierung)

#### **Aprikosen**

- 500 g Aprikosen, entsteint gewogen, in Stücke schneiden
- 500 g Zucker mit 5 g Apfelpektin-Pulver (Natura) und 20 ml Zitronensaft mischen
- Alles zusammen 4 Stunden ziehen lassen
- ca. 4 Minuten sprudelnd kochen

#### **Erdbeeren**

- 500 g Erdbeeren putzen und in Stücke schneiden
- 500 g Zucker mit 12,5 g „1:1 Gelierfix“ (Natura) oder 5 g Apfelpektin-Pulver (Arche) und 20 ml Zitronensaft mischen
- Alles zusammen 4 Stunden ziehen lassen
- ca. 5 Minuten kochen

#### **Schwarze Johannisbeeren**

- 500 g schwarze Johannisbeeren mit 500 g Zucker und 100 ml Wasser mischen
- 4 Stunden ziehen lassen
- 4 Minuten sprudelnd kochen.

#### **Oder**

- 500 g schwarze Johannisbeeren mit 450 g Zucker und 100 ml Wasser mischen
- 4 Stunden ziehen lassen
- 50 g Zucker mit 3 g Apfelpektin mischen
- Johannisbeeren-Mischung 3 Minuten sprudelnd kochen, dann die Pektin-Mischung einrühren und 1 weitere Minute kochen