



Aprikosenkonfitüre

Zutaten (400 ml Inhalt):

200 g getrocknete Aprikosen (ungeschwefelt) | ½ TL Steviapulver (ca. 0,3 g)

Die Aprikosen in ½ l Wasser entweder 12 Std. oder über Nacht einweichen lassen, danach die Früchte mit dem Einweichwasser mit dem Stabmixer grob pürieren.

Die Fruchtmasse und Steviapulver zum Kochen bringen und offen bei schwacher Hitze ca. 40 Min. köcheln lassen. Gelegentlich umrühren bis ein dickflüssiger Mus entsteht.

Ein Schraubglas heiß ausspülen, das Mus einfüllen und gut verschließen. Ca. 2-3 Wochen gekühlt haltbar.