

Aprikosen – Lavendel- -Marmelade

Zutaten:

1 Kg. reife Aprikosen
3 Zweige Lavendel
500 gr. Gelierzucker 2:1

Zubereitung:

Aprikosen waschen, trocknen, entkernen und vierteln. Die Blätter von den Lavendelzweigen streifen und etwas hacken. Alle Zutaten in einen großen Topf geben und am besten über Nacht ziehen lassen.
Die Masse mit einem Pürierstab auf die gewünschte Konsistenz zerkleinern und aufkochen. 3 Min. sprudelnd kochen lassen und sofort in heiß gespülte Gläser mit Schraubverschluss abfüllen.