

## FRUCHTAUFSTRICH ERDBEER-APRIKOSE ZUM SELBST MACHEN

### WAS DU BRAUCHST:

- 500 g Aprikosen (Gewicht nach dem Entkernen)
- 500 g Erdbeeren (frisch oder gefroren)
- 500 g Gelierzucker (2:1)
- saubere/ausgekochte Gläser mit Schraubverschluss



1.

Die Aprikosen waschen, entkernen und in kleinere Stücke schneiden. Auch die Erdbeeren waschen, putzen und schneiden. Am besten eignen sich zum Marmelade machen frische Früchte, entweder aus dem eigenen Garten oder aus dem Globus-Markt. Man kann aber auch gefrorene Früchte verwenden.



2.

Ab diesem Schritt fragt ihr am besten eure Eltern um Hilfe. Die Früchte in einen großen Topf füllen und zum Kochen bringen. Sind die Früchte weich, mit einem Kartoffelstampfer oder Pürierstab zur gewünschten Konsistenz zerkleinern.

Gelierzucker wird in den Varianten 1:1 (1 kg Frucht, 1 kg Zucker), 2:1 (1 kg Frucht, 500 g Zucker) und 3:1 (1 kg Frucht, 330 g Zucker) angeboten.



3.

Den Gelierzucker hinzugeben und unter Rühren 3 bis 5 Minuten kochen lassen. Achtung: Jeder Gelierzucker ist ein bisschen anders. Deshalb unbedingt auf das richtige Mischverhältnis von Frucht und Zucker sowie auf die empfohlene Kochzeit auf der Rückseite der Packung achten, damit euer Fruchtaufstrich nicht zu flüssig gerät.

4.

Den Topf von der Herdplatte nehmen und das Fruchtmus so heiß wie möglich in trockene und saubere (ausgekochte) Schraubverschlussgläser füllen, zuschrauben und umgedreht (ja wirklich auf dem Kopf!) abkühlen lassen. So bildet sich im Glas ein Vakuum, das für die Haltbarkeit des Aufstrichs sorgt.



LECKER  
LECKER  
LECKER