

Aprikosen in Sirup eingelegt

Bei diesem Rezept Aprikosen in Sirup eingelegt, werden frische, nicht zu reife Aprikosenhälften in Zuckersirup gekocht, in saubere, mit heißem Wasser ausgespülte Gläser mit Schraubdeckeln oder in gut schließende kleinere Einmachgläser mit Gummidichtung samt dem Zuckersirup eingefüllt und als Erinnerung an den letzten Sommer für die dunkle Jahreszeit zum Genießen an einem kühlen Ort als Kompottvorrat gelagert.



Zutaten: für 1000 g Aprikosen

1000 g Aprikosen

175 g Zucker

600 ml Wasser

Saft einer Zitrone

Nach Wunsch:

1 – 2 Gläschen Orangenlikör

Rum oder Cognac

3 – 5 Twist-off- Gläser (je nach Größe)

Zubereitung:

Für die Zubereitung werden zuerst die zum Einfüllen vor gesehenen Gläser sauber gespült, anschließend in klares heißes Wasser eingelegt.

Die dazu passenden Metalldeckel werden ein paar Minuten in kochendem Wasser ausgekocht.

Jede **Aprikose** mit einem Messer kreuz und quer an der Haut etwas einritzen.

In einem Topf Wasser aufkochen, die Aprikosen in jeweils 3 Portionen für 30 Sekunden (Kurzzeitmesser einstellen) ins kochende Wasser einlegen.

Sofort mit einem Schaumlöffel herausfischen, kurz auskühlen lassen, die **Aprikosenhaut abziehen**.

Bei den restlichen Aprikosen auf die gleiche Weise vorgehen, bis alle Früchte enthäutet sind. Nun die Früchte halbieren, bei größeren Aprikosen diese auch in Viertel schneiden.

In einem weiteren Topf Zucker, Wasser und Zitronensaft aufkochen, anschließend noch ein paar Minuten durchkochen lassen.

Heiß ausgespülte Gläser neben den Herd stellen.

Die **Aprikosen** nun in den kochenden Zuckersirup einlegen, warten bis der Inhalt erneut kocht, danach nach der Uhr die Aprikosen, je nach Reife der Früchte kurz 30 Sekunden bis 1,5 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Sofort in die bereit stehenden Gläser samt dem Sirup einfüllen.

Die passenden Deckel aufsetzen, fest zuschrauben und die Gläser mit Inhalt für 10 Minuten auf den Kopf stellen.

Danach wieder umdrehen und ganz auskühlen lassen.

Tipp:

Dieses Aprikosenkompott kann man nach Wunsch auch noch mit Alkohol verfeinern.

Dazu entweder gleich vor dem Einfüllen ein paar EL Rum, Cognac oder besonders lecker Orangenlikör in die heiße Fruchtmasse einrühren.

Oder man möchte nur 1 – 2 Gläser mit Alkohol, erst die Fruchtmasse in die entsprechenden Gläser einfüllen, Alkohol darüber gießen und die Gläser verschließen.

Anstatt der Aprikosen, kann man auch enthäutete gelbe Pfirsiche dazu nehmen.

Diabetiker können dieses Fruchtkompott auch mit Fruchtzucker zubereiten, danach in wenigen Wochen zügig verspeisen.

Kalorienangaben

100 g Aprikosen in Sirup, ohne Alkohol, enthalten ca. 70 kcal und 0 g Fett