2_ GH005

KONFITÜRE MIT BIRKENZUCKER

ZUBEREITUNG

1 | Aprikosen, Zitronensaft, Pektin und Birkenzucker in eine grosse Pfanne geben und unter Rühren aufkochen. Während ca. 10 – 15 Minuten kochen lassen, ab und zu umrühren. Die Aprikosenstücke sollen dann weich gekocht sein.

2 | Die kochend heisse Konfitüre in saubere, trockene Gläser füllen, Rand mit Haushaltpapier sauber halten, sofort verschliessen.

Tipp: Für eine lange Haltbarkeit die verschlossenen Gläser während 40 Minuten im Steamer oder im Wasserbad am Siedepunkt sterilisieren.

ZUTATEN

1kg	Aprikosen, entsteint, in Streifen geschnitten
1	Zitrone, Saft gepresst
30g	Pektin, z.B. Dawagel
300g	Birkenzucker / Xylit

ERKUNDUNGEN ÜBER BIRKENZUCKER

MEHR ZUM THEMA BINDUNG

Labor 1_ K001 Bindungen

Küche 2_ D002 Rote Grütze