

RAUM ACHT

Kochen und Forschen an der Bahnhofstrasse 8 in Aarau



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 Haushaltspapier 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](#)