

Aprikosen-Lavendel-Marmelade mit Mandeln

Zutaten:

- 1 kg reife Aprikosen (brutto ca. 1.150 g)
- 100g Mandelblättchen
- Saft einer halben Zitrone
- 2 TL getrocknete Lavendelblüten
- Teefilter
- 500 g Gelierzucker 2:1

Zubereitung:

1. Die reifen Aprikosen kalt waschen und mit einem Küchentuch abtrocknen.
2. Anschließend halbieren und entsteinen, die Aprikosen klein schneiden. Mit dem Saft einer halben Zitrone vermengen.
3. Die Aprikosenmasse mit Gelierzucker 2:1 vermengen und mindestens drei Stunden ziehen lassen.
4. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun werden lassen. Aufpassen, das geht sehr schnell und die Mandelblättchen verbrennen sehr leicht.
5. 2 Teelöffel getrocknete Lavendelblüten in einen großen Teefilter geben und gut verknoten.
6. Die Aprikosen mit dem Lavendelsäckchen in einen ausreichend großen Topf geben.
7. Alles bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen, bis alles kräftig sprudelt. Vier Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen. Sorgfältig abschäumen.
8. In der letzten Minute die Mandelblättchen zugeben und noch einmal aufwallen lassen.
9. Das Lavendelsäckchen entfernen und den Topf vom Herd nehmen.
10. Die Marmelade sofort in vorbereitete Gläser füllen und verschließen.
11. Guten Genuss wünschen Biggi und Bettina von *diealltagsfeierin.de*