



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 28

Aprikosen-Tonkabohnen- Marmelade



15 Minuten



45 Minuten



60 Minuten

Zutaten

180 g Läuterzucker (aus 90 g
Zucker und 90 g Wasser)

1 kg Aprikosen

Saft von 3 Zitronen

 **½ Tonkabohne gerieben**

Rezept

Die Aprikosen halbieren und entkernen. 90 g Zucker mit 90 g Wasser aufkochen und die Früchte dazugeben. Köcheln lassen, bis die Aprikosen zerfallen. Jetzt noch den Zitronensaft hineingeben, das Ganze pürieren und mit geriebener Tonkabohne abschmecken. Heiß in Gläser füllen und verschließen.

Guten Appetit!