

Aprikosen-Earl Grey- Aufstrich mit Schuss

SOEHNLE



Für ca. 6-7 Gläser à 200 ml

Zutaten

150 ml	Wasser
3 Beutel	schwarzer Tee „Earl Grey“
850 g	Aprikosen (entsteint gewogen)
500 g	Diamant Gelierzucker 2:1
2 TL	Kirschwasser

Zubereitung

1. Wasser zum Kochen bringen, Tee damit übergießen und 4 Minuten ziehen lassen. Teebeutel entfernen und Tee abkühlen lassen.
2. Aprikosen waschen, entsteinen, in Stücke schneiden und pürieren.
3. 850 g Aprikosenpüree mit Tee und Diamant Gelierzucker 2:1 in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
4. Bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.
5. Am Ende der Kochzeit Kirschwasser unterrühren.
6. Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

