

Eingekochte Aprikosen mit Sternanis



ZUBEREITUNG

Geben Sie das kalte Wasser und die Isomaltulose in einen Topf und bringen Sie alles zum Kochen bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Schichten Sie die halbierten Aprikosen in die Gläser bis das Glas gut gefüllt ist. Sie sollten das Obst bis zum Rand füllen, da dies beim Einkochen noch zusammenfällt. Geben Sie in jedes Glas 1 Anisstern.

Giessen in jedes Glas die Zuckerlösung, achten Sie jedoch darauf, dass ein ca. zweifingerbreiter Rand erhalten bleibt. Dies ist wichtig, da im Rahmen des Einkochen Saft entsteht und das Vakuum bildet. Schliessen Sie die Gläser mit Gummiring und Deckel und befestigen die Deckel mit Klammern.

Legen Sie auf den Boden eines grossen Topfes ein gefaltetes Geschirrtuch damit die Gläser beim Einkochen nicht zerspringen oder umfallen. Geben Sie dann alle Gläser in den Topf und füllen Sie diesen mit Wasser. Wenn die Aprikosen durch die Zuckerlösung noch warm sind sollte das Wasser, welches Sie einfüllen ebenfalls eine warme Temperatur haben. Das Wasser, welches zum Einkochen verwendet wird, muss immer die gleiche Temperatur wie der Inhalt der Gläser haben.

ZUTATEN

Für 6 Gläser à 0.5 L

2 kg Frische entkernte, halbierte Aprikosen

6 Anissterne (Alternativ gerne Kardamomkapseln verwenden)

1,5 L Wasser

375 g Isomaltulose

Sie brauchen ausserdem:

6 Einmachgläser à 500 ml mit Gummiring und Klammern

Arbeitszeit:

Ca. 50 Minuten

Rezept von:

Sendung Doctor's Kitchen Talk

Bringen Sie nun das Wasser zum Kochen. Die Aprikosen so wie auch anderes Steinobst sollten bei 25-30 min bei 80°C einkochen.

Nach Ende der Einkochzeit Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Dann die Gläser herausnehmen und die Klammern entfernen.

Im Schrank lagern, die eingekochten Aprikosen halten sich mehrere Jahre. Vor dem Verzehr ist es wichtig zu prüfen, ob der Deckel richtig fest sitzt. Ist dies nicht der Fall und löst sich der Deckel von allein, hat sich das Vakuum gelöst und die Aprikosen müssen verworfen werden.

Arbeitszeit:

Ca. 50 Minuten

Rezept von:

Sendung Doctor's Kitchen Talk
