

Aprikosensälz – typisch schwäbisch



Gsälz - typisch für Baden-Württemberg

Ein Muss für alle die an heimische Aprikosen kommen. Es ist Zeit um Aprikosen zu Aprikosensälz einzuwecken. Gsälz ist der schwäbische Begriff für Marmelade oder Konfitüre. Praktisch, dann muss nicht mehr unterschieden werden, ob es sich im Weckglas um Konfitüre oder Marmelade handelt. Ist eh egal, Hauptsache der süße Aufstrich schmeckt. Hier unsere Rezeptur für Aprikosensälz:

Zutaten

- pro kg Aprikosen braucht man 500 g Kristallzucker (oder 500 g Gelierzucker 2:1)

- Saft- und Abrieb einer Bio-Orange
- Pro Weckglas 1 cl Aprikosengeist

Zubereitung

Die Aprikosen waschen, sorgfältig putzen, entkernen und grob in Stücke schneiden. Die Aprikosenstücke mit Orangenabrieb, Orangensaft und Zucker in einen Topf geben. Langsam erhitzen und rühren! Solange sanft köcheln bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Wer das Gsälz (Konfitüre) stückig haben möchte kocht diese nur 6-7 Minuten. Wer die Konsistenz fein und püreeartig haben möchte kocht alles ca. 15 Minuten. Anschließend mit dem Pürestab fein mixen und durch ein Sieb streichen. Gelierprobe nicht vergessen! Sollte das Gsälz (Konfitüre) noch zu flüssig sein, einfach 5-10 min weiterkochen.

Zum Abfüllen saubere, sterile Gläser benutzen. Das Aprikosengsälz heiß in die Gläser abfüllen. Auf das Gsälz 1 cl Aprikosengeist geben und anzünden. Die fertig gefüllten Gläser sofort verschließen. Durch die kleine Flamme entsteht ein Vacuum, das die Haltbarkeit verlängert.

Tipp: Schmeckt sehr gut als Brotaufstrich, zu Brioche oder zu Pfannkuchen

