

# Aprikosen in Sirup

**Warum wir Aprikosen einkochen?**

**Damit wir das ganze Jahr das schnellste Dessert der Welt parat haben:  
der perfekte Begleiter zu Vanilleglace.**

## Zutaten

1 kg Aprikosen  
1 l Wasser  
600 g Zucker  
1 TL Safranfäden  
2 Vanilleschoten

## Zubereitung

Etwa 30 Minuten  
Ergibt ca. 5 Gläser à 3 dl

- 1** Aprikosen halbieren und entkernen.
- 2** Wasser und Zucker unter Rühren aufkochen und köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Safranfäden und aufgeschnittene Vanilleschoten zugeben.
- 3** Aprikosen in den Sirup geben und 3–5 Minuten köcheln lassen. Noch heiss in sterile Gläser füllen und verschliessen.

## Tipp

Mit 3–4 Esslöffeln Rum, Amaretto oder Orangenlikör verfeinern. Thymian, Rosmarin oder Lavendel in die Gläser geben. Sirup unbedingt weiterverwenden.

