



## *Sigrids Kräuterzauber*

---

### *Aprikosenmarmelade mit Zitronenmelisse*



<i>1 ½</i>	<i>kg</i>	<i>Aprikosen</i>
		<i>Saft einer Zitrone</i>
<i>40</i>	<i>g</i>	<i>Zitronenmelisse</i>
<i>1</i>	<i>kg</i>	<i>Gelierzucker</i>

*Aprikosen waschen, gut abtrocknen, dann entsteinen und klein schneiden.  
Gut mit dem Gelierzucker vermischen und einen Tag stehen lassen.  
Zwischendurch umrühren!*

*Mit dem Pürierstab die Aprikosen noch ein wenig zerkleinern.  
Dann die Masse mit dem Saft einer Zitrone erhitzen und 4 Minuten köcheln  
lassen. Danach die klein geschnittene Zitronenmelisse unterheben und noch  
einmal kurz aufkochen lassen.*

*Anschließend heiß in Gläser abfüllen.*

*Tipp: ein Gläschen Aprikosenlikör oder Aprikosenschnaps verfeinert diese  
Marmelade.*