

<b>Aprikosen in Kaffeesud</b>	<b>Zeit: 60 min</b>
-------------------------------	---------------------

**Zutaten:**

<b>1,5</b>	<b>Kg</b>	<b>Aprikosen</b>
<b>1</b>	<b>Stk</b>	<b>Bio Zitrone</b>
<b>200</b>	<b>ml</b>	<b>starker Espresso (oder 300 ml Kaffee auf 200 ml eingekocht)</b>
<b>600</b>	<b>g</b>	<b>Zucker</b>
<b>9</b>	<b>Stk</b>	<b>Kaffeebohnen</b>
<b>3</b>	<b>Stk</b>	<b>Einkochgläser a 950 ml</b>

**Herstellung:**

- **Aprikosen kreuzweise an der Unterseite einschneiden.**
- **In kochendem Wasser für 1 Minute köcheln lassen.**
- **In Eiswasser abschrecken.**
- **Schale mit einem kleinem Messer entfernen.**
- **Halbieren und entkernen.**
- **Die Früchte in Einkochgläser geben.**
- **Von der Zitrone mit einem scharfen Messer 3 dünne Scheiben (ohne weiß) der Schale abschneiden und in die Gläser verteilen.**
- **Die Zitrone auspressen. Den Saft mit 1l Wasser, dem Espresso bzw. Kaffee und dem Zucker ca. 5 Minuten köcheln lassen.**
- **Den Sud über die Aprikosen geben und die Kaffeebohnen auf die Gläser verteilen.**
- **Die Gläser verschließen und bei ca. 85 Grad für 30 Minuten einkochen.**