



## **Aprikosenmostarda** mit Zimt

**Zubereitungszeit: 20 Minuten**

**Für 5 Gläser à 250 ml**

### **Zutaten:**

**1 kg Aprikosen, 400 g Gelierzucker 2:1, Saft einer Zitrone, 1 EL Grenadinesirup, 1 EL Senfpulver, 1 Zimtstange**

### **Zubereitung:**

Aprikosen brühen, abschrecken, häuten, halbieren, entkernen, fein würfeln. Mit restl. Zutaten mischen, in einem Topf aufkochen, 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Früchte ohne Zimtstange pürieren, Zimtstange wieder zugeben, weitere 15 Min. köcheln lassen. Mostarda in gut ausgespülte Gläser füllen, fest verschliessen, für 10 Min. auf den Kopf stellen, auskühlen lassen. Kühl und dunkel lagern.

**Peppt alle Fleischsorten auf, die nur wenig Marinierzeit hatten. Auch fein zu festfleischigem Fisch.**