

Abrikozen- en perzikenconfituur

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

500 gram abrikozen (ontpit)
50 gram perziken (ontpit)
water
1 steranijs
1 citroen (sap)
500 gram confituursuiker

Bereidingswijze

1. **Snij het fruit in stukjes en schep in een diepe pan met dikke bodem.**
2. **Voeg een bodempje water, de steranijs en het citroensap toe.**
3. **Schep de suiker hier bovenop en roer even. Breng aan de kook. Roer goed en verwijder eventuele onzuiverheden (schuim) met een schuimspaan. Zodra de confituur goed is ingedikt, verwijder je de steranijs.**
4. **Schep in gesteriliseerde bokalen. Sluit goed af en laat ondersteboven afkoelen.**