

# Confituur van gedroogde abrikozen

4 potjes



eenvoudig

tot 20 Min.

**Ingrediënten:****Voor de confituur:**

250 g abrikozen (gedroogd)

1 l water

500 g Dr. Oetker Gelfix

Geleisuiker

30 g geschaafde amandelen

Snijd de abrikozen in kleine stukjes en doe ze met het water in een schotel. Laat 12 uur weken. Laat de abrikozen samen met het weekwater 30 minuten lichtjes koken. Voeg dan de geleisuiker toe en breng onder voortdurend roeren aan de kook. Voeg de amandelschilfers toe zodra de confituur goed kookt. Laat alles 2 tot 3 minuten borrelend doorkoken. Giet de confituur onmiddellijk tot aan de rand in klaargemaakte potjes en sluit deze goed af.