

# Abrikozenconfituur

## Ingrediënten

- 1.5 kg verse abrikozen, doormidden gesneden en ontpit
- 800 g suiker
- 1 vanillestokje
- 1 citroen, sap
- 1 appelsien, sap en zeste

## Bereiding

1. snijd de vanillestokjes overlans open en vervolgens dwars in 3 of 4 stukken .
2. Doe de abrikozen, suiker, citroensap, appelsiensap, zeste en stukjes vanillestok in een kom en laat enkele uren rusten en zachter worden .
3. Doe het mengsel in de MB en verwarm **10 min / 80 °C / linksdraaiend / snel 1**.
4. Plaats het stoommandje of spatdeksel op het MB-deksel.
5. Kook **20 min / varoma / linksdraaiend / snel 1**.
6. Giet de confituur in droge gesteriliseerde potten.

## Tip

Verdeel de stukjes vanille gelijkmatig over de potten zodat deze aroma verder kan trekken.