

Produktinfo

Aprikosen (Marillen)

Die Aprikose *Prunus armeniaca* stammt ursprünglich aus dem asiatischen Raum und gehört zu den obstliefernden Rosengewächsen. Heute befindet sich das größte Anbaugebiet in der Türkei. Die orangenen Früchte sind ca. vier bis acht Zentimeter groß und rundlich geformt. Das weiche Fruchtfleisch ist meistens aromatisch-süß. Das gute ist, dass es unter den Aprikosen viele verschiedene Arten, die unterschiedliche Reifezeiten, Farben, Größen und Geschmäcker haben. So sind die leckeren Früchte von Mai bis Anfang September verfügbar und liefern reichlich Nährstoffe wie Eisen, Kalium, Carotin und weitere wichtige Spurenelemente und Vitamine.

Reife Früchte halten sich auch im Kühlschrank nicht länger als ein paar Tage. Am besten also genießt man die Früchte solange sie frisch sind oder verarbeitet sie in Konfitüren, Kuchenbelag, Trockenobst oder Likör. Die Samen speziell gezüchteter Aprikosen innerhalb des Kerns werden außerdem für die Herstellung des Marzipanaromas Persipan genutzt.

