Rezept

Gewürzpfirsiche

Ein Rezept von Gewürzpfirsiche, am 29.04.2024

Zutaten

1	1/2 kg Pfirsiche (z.B. Weinbergpfirsiche)
200 ml	Weißweinessig
	1/4 TL Kardamomsamen
	2-3 Stücke Muskatblüte (Macis)
3	cm frischer Ingwer
500 g	Einmachzucker
	2-3 Sternanis

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 1 l | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Pfirsiche kreuzweise einritzen und in einem großen Topf mit kochendem Wasser je nach Reifegrad 10-30 Sek. blanchieren. Die Pfirsiche abschrecken, die Haut abziehen, Pfirsiche in Spalten vom Stein lösen.

---

2. Ingwer in dünne Scheiben schneiden. Essig, 100 ml Wasser, Zucker und Gewürze zum Kochen bringen. Die Pfirsiche darin 2 Min. sanft kochen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausheben und in heiß ausgespülte Twist-off-Gläser verteilen. Sirup bei starker Hitze 2 Min. einkochen lassen, die Gläser damit bis zum Rand auffüllen, sofort verschließen und abkühlen lassen.