Rezept

Pfirsich-Wodka

Ein Rezept von Pfirsich-Wodka, am 27.04.2024

Zutaten

125 g	Zucker
600 g	vollreife Pfirsiche
	¼ l Wodka
2 EL	Vanillezucker
50 ml	frisch gepresster Zitronensaft
	gut verschließbare Flaschen (sterilisiert)

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: etwa 1 l | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Zucker, Vanillezucker und 150 ml Wasser aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann den Läuterzucker zum Abkühlen zur Seite stellen.

2. Die Pfirsiche schälen (sind sie vollreif, kann man die Haut ganz einfach mit einem Messer abziehen, ansonsten den Sparschäler nehmen), vierteln, entkernen und in Stücke schneiden (es sollten 500 g sein). Pfirsiche mit dem Zitronensaft in einen hohen Rührbecher geben und mit einem Pürierstab ganz fein zerkleinern.

3. Pfirsichpüree mit dem abgekühlten Läuterzucker und dem Wodka vermischen und in die Flaschen abfüllen. Gut verschließen und bis zum Verschenken im Kühlschrank aufbewahren.