Rezept

Pfirsichgelee mit Kakaobohnen

Ein Rezept von Pfirsichgelee mit Kakaobohnen, am 28.04.2024

Zutaten

- 1,5 kg Pfirsiche
- Saft von 2 Zitronen (80 ml)
- **50 g** Kakaobohnen (ganze Bohnen oder Splitter - kein Kakaopulver!)
- **500 g** Gelierzucker 3plus1

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 1400 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Pfirsiche waschen und halbieren, die Steine entfernen. Das Fruchtfleisch in große Stücke schneiden. Die Pfirsichstücke mit den Kakaobohnen, dem Zitronensaft und 500 ml Wasser in einen Topf geben. Zugedeckt zum Kochen bringen, anschließend den Deckel abnehmen und das Ganze bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten kochen, bis das Fruchtfleisch beginnt zu zerfallen.

2. Ein großes Nudelsieb mit einem feuchten Passiertuch auslegen und auf einen großen Topf oder eine Schüssel stellen. Die Fruchtmischung hineingießen und den Saft ablaufen lassen. Die Saft ausbeute ist noch größer, wenn Sie die Ecken des Tuches miteinander verknoten und das Tuch über einer Schüssel aufhängen. Am besten das Ganze so lange abtropfen lassen, bis der Saft abgekühlt ist, denn das muss er sowieso.

3. Vom »Pfirsich-Kakao« 1250 ml abmessen, mit dem Gelierzucker mischen, aufkochen und nach Packungsanweisung ca. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die heiße Masse sofort in heiß ausgespülte Schraubdeckelgläser füllen und sofort verschließen.