Rezept

Pfirsichkonfitüre mit Rosmarin

Ein Rezept von Pfirsichkonfitüre mit Rosmarin, am 29.04.2024

Zutaten

- 1,2 kg gelbe Pfirsiche (entsteint 1 kg)
- **1** Bio-Zitrone
- **1 EL** Vanillelikör (nach Belieben)
- **1** kleiner Zweig frischer Rosmarin
- **500 g** Gelierzucker 2:1

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 618 kcal

Zubereitung

1. Die Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen. Die Hälften in schmale Spalten schneiden. Rosmarin waschen, die Nadeln abzupfen und fein hacken. Die Zitrone waschen und trockentupfen. 1 TL Schale abreiben, Saft auspressen.

2. Pfirsiche, Rosmarin, Zitronenschale und -saft mit dem Zucker in einem Topf vermischen. Zugedeckt 3 Std. ziehen lassen.

3. Die Fruchtmischung unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe nicht vergessen. Vanillelikör nach Belieben unterrühren. Die Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen.