

Rezept

Eingemachte gebackene Pfirsiche mit Rosmarin

Ein Rezept von Eingemachte gebackene Pfirsiche mit Rosmarin, am 27.04.2024

Zutaten

- | | | | |
|-------|---|----------|---------------------|
| 9 | vollreife, aromatische Pfirsiche (ca. 2 ½ kg) | 9 Zweige | Rosmarin |
| 400 g | Zucker | | Saft von 2 Zitronen |
| 4 EL | Rosenwasser | | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Gläser (à 870 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min
Haltbarkeit Haltbarkeit: ungeöffnet mind. 1 Jahr

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Pfirsiche waschen, abtrocknen, halbieren und entsteinen. Mit den Schnittflächen nach unten auf das Backblech legen und im Ofen ca. 15 Min. garen.
2. Rosmarin waschen und trocken tupfen. Die Zweige halbieren. Zucker und Zitronensaft in einen Topf geben, 1,5 l Wasser hinzufügen und aufkochen. Unter Rühren kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und das Rosenwasser unterrühren.
3. Pfirsichhälften aus dem Ofen nehmen und halbieren. Den Ofen auf knapp 100° herunterschalten. 2 l Wasser aufkochen. Pfirsiche und Rosmarin auf die Gläser verteilen, heißen Sud bis 3 cm unter den Rand einfüllen, Gläser sofort verschließen. Das hohe Blech halb in den Ofen schieben (unten), Gläser daraufstellen, kochendes Wasser angießen. Blech ganz einschieben, Tür schließen. Pfirsiche ca. 45 Min. einkochen. Herausnehmen und abkühlen lassen.