

Rezept

Gewürzpfirsiche

Ein Rezept von Gewürzpfirsiche, am 10.06.2026

Zutaten

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

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.