

Rezept

Karamellierte Nektarinenkonfitüre

Ein Rezept von Karamellierte Nektarinenkonfitüre, am 28.06.2026

Zutaten

- | | |
|----------------------------------------|-------------------------------|
| 1,5 kg Nektarinen | 2 Zitronen |
| 250 g Zucker | 500 g Gelierzucker 2:1 |
| 1 TL getrocknete Lavendelblüten | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 9 Gläser à 210 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal, 10 g KH

Zubereitung

1. Die Nektarinen waschen, halbieren und die Steine entfernen. Die Fruchthälften in 1 cm große Stücke schneiden. Die Zitronen halbieren und auspressen. Den Saft über die Früchte gießen und gründlich untermischen.

2. Den Zucker auf den Boden eines großen Topfs streuen und bei starker Hitze braun karamellisieren lassen. Die Nektarinenstücke auf einmal in den Topf geben und unter den karamellisierten Zucker rühren.

3. Die Herdplatte ausschalten und die Fruchtstücke solange unterrühren, bis sich der Karamell aufgelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen und die Nektarinen zugedeckt über Nacht abkühlen und Saft ziehen lassen.

4. Am nächsten Tag den Gelierzucker unter den Konfitüreansatz rühren, zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze 4-5 Min. sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe machen.

5. Die Konfitüre nach Bedarf abschäumen und die Lavendelblüten unterrühren. Noch knapp 1 Min. mitkochen, dann die Konfitüre kochend heiß bis 1 cm unter den Rand in die vorbereiteten Gläser füllen. Gläser sofort verschließen, auf den Deckeln stehend 5 Min. abkühlen lassen, dann umdrehen.