

## Rezept

# Karamellierte Nektarinenkonfitüre

Ein Rezept von Karamellierte Nektarinenkonfitüre, am 18.04.2025

## Zutaten

- |  |                               |
|--|-------------------------------|
| <b>1,5 kg</b> Nektarinen               | <b>2</b> Zitronen             |
| <b>250 g</b> Zucker                    | <b>500 g</b> Gelierzucker 2:1 |
| <b>1 TL</b> 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.