

Rezept

Nektarinen-Pfirsich-Konfitüre

Ein Rezept von Nektarinen-Pfirsich-Konfitüre, am 09.06.2026

Zutaten

1 kg Nektarinen (entsteint 750 g)	700 g Pfirsiche (entsteint 500 g)
2 EL Zitronensaft	250 ml Holunderblütensirup
500 g Gelierzucker 3:1	

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 850 kcal

Zubereitung

1. Die Nektarinen und Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen. Die Hälften der Früchte in kleine Würfel schneiden.

2. Die Früchte mit Zitronensaft, Holunderblütensirup und Gelierzucker mischen. Zugedeckt 2 Std. ziehen lassen. Ab und zu umrühren.

3. Die Fruchtmasse unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe nicht vergessen. Die Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser füllen und sofort verschließen.