Rezept

Pfirsich-Fruchtaufstrich

Ein Rezept von Pfirsich-Fruchtaufstrich, am 21.05.2025

Zutaten

550 g	Pfirsiche
1 TL	Agar-Agar
½ TL	gemahlene Bourbon-Vanille
2	Schraubgläser (à 250 ml)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Gläser (20 Portionen) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 10 kcal, 2 g KH

Zubereitung

1. Die Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Pfirsichwürfel mit 100 ml Wasser und Vanille in einem Topf aufkochen und bei kleiner Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Dann die Masse im Topf fein pürieren.

2. Das Agar-Agar mit einem Schneebesen in das Püree rühren und alles unter Rühren ca. 5 Min. bei kleiner Hitze köcheln. Den Fruchtaufstrich heiß in die sterilisierten Gläser füllen, verschließen und abkühlen lassen. Der Aufstrich wird erst beim Abkühlen fest.

3. Den Fruchtaufstrich im Kühlschrank aufbewahren. Verschlossen hält er sich 2 Wochen, geöffnete Gläser innerhalb von 3-4 Tagen aufbrauchen. Der Fruchtaufstrich kann auch in kleinen Portionen tiefgekühlt werden.