

Rezept

Pfirsichkonfitüre mit Rosmarin

Ein Rezept von Pfirsichkonfitüre mit Rosmarin, am 10.06.2026

Zutaten

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1,2 kg gelbe Pfirsiche (entsteint 1 kg) | 1 kleiner Zweig frischer Rosmarin |
| 1 Bio-Zitrone | 500 g Gelierzucker 2:1 |
| 1 EL Vanillelikör (nach Belieben) | |

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 618 kcal

Zubereitung

1. Die Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen. Die Hälften in schmale Spalten schneiden. Rosmarin waschen, die Nadeln abzupfen und fein hacken. Die Zitrone waschen und trockentupfen. 1 TL Schale abreiben, Saft auspressen.
2. Pfirsiche, Rosmarin, Zitronenschale und -saft mit dem Zucker in einem Topf vermischen. Zugedeckt 3 Std. ziehen lassen.
3. Die Fruchtmischung unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe nicht vergessen. Vanillelikör nach Belieben unterrühren. Die Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen.