

Rezept

Rosenblütenkonfitüre mit Pfirsich

Ein Rezept von Rosenblütenkonfitüre mit Pfirsich, am 17.06.2024

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 1 kg reife Pfirsiche oder Nektarinen | 2 EL Zitronensaft |
| 500 g Gelier Zucker 2plus1 | 1 Hand voll (ca. 20 g) unbehandelte, Rosenblütenblätter (am besten Duft-Rosen) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 1,1 l | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Pfirsiche kreuzweise einritzen, 30-60 Sek. (je nach Reife) in kochendes Wasser legen, bis sich die Haut leicht löst. Kalt abschrecken, schälen, halbieren und entsteinen. Eine Hälfte mit Zitronensaft im Mixer pürieren, die andere sehr klein würfeln. Beides mit Gelierzucker mischen, mindestens 3 Std. ziehen lassen.
2. Die Früchte in einem großen Topf bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen, bis alles kräftig sprudelt. 4 Min. sprudelnd kochen lassen, dabei immer weiterrühren.
3. Den Topf vom Herd nehmen, die Rosenblätter einrühren. Twist-off-Gläser mit der heißen Masse randvoll füllen. Sofort verschließen.