

REZEPT FÜR PFIRSICH-HIMBEER-KONFITÜRE



PFIRSICH-HIMBEER-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 6 Gläser à ca. 200 ml | 40 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- ca. 1 kg Pfirsiche
- 250 g Himbeeren
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1
- Saft von 1 Zitrone



1680

ZUBEREITUNG

393

Kcal

Glas

1

Gramm

Eiweiß

96

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Pfirsiche über Kreuz einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, kurz ziehen lassen, dann abgießen. Pfirsiche häuten, halbieren, entsteinen. 750 g Fruchtfleisch abwiegen und grob pürieren.

2. Himbeeren verlesen, möglichst nicht waschen. Mit Pfirsichpüree, Gelierzucker und Zitronensaft in einem hohen Topf mischen und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt.

3. Eine [Gelierprobe](#) machen. Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.