

REZEPT FÜR PFIRSICH-MELBA-KONFITÜRE



PFIRSICH-MELBA-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: normal

für 7 Gläser à ca. 250 ml | 40 Min. | + Zeit zum Abkühlen

Zutaten

- 1,6 kg Pfirsiche
- 250 g Himbeeren
- 1 Vanilleschote
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 3:1
- Saft von 1 Zitrone



5488

ZUBEREITUNG

149

Kcal

pro 100 ml ca.

1

Gramm

Eiweiß

35

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und häuten. Früchte halbieren, entsteinen, grob zerschneiden und 1,2 kg abwiegen. Himbeeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Vanilleschote längs einritzen und Mark herauskratzen.

2. Pfirsiche in einem hohen Topf pürieren. Gelierzucker, Zitronensaft, Vanillemark und -schote zufügen. Fruchtzubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen, 3 Minuten sprudelnd kochen lassen und dabei weiter rühren, damit sie nicht ansetzt. Himbeeren zufügen und weitere 1-2 Minuten sprudelnd kochen. Eine [Gelierprobe](#) machen und die Vanilleschote entfernen.

3. Heiße [Konfitüre](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.

Tipp:

Die Konfitüre noch warm oder kalt mit Vanilleeis servieren und schon ist ein leckeres Pfirsich-Melba-Dessert gezaubert.