



## Wildpfirsich - Vanille - Konfitüre

★★★★★

*Marmelade & Konfitüre*

**Vorbereitungszeit:** 30 Min. **Kochzeit:** 3 Min. **Gesamtzeit:** 33 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

1 kg Pfirsich(e), reife Wildpfirsiche  
(enthäutet und entkernt)

500 g Gelierzucker, 2:1

5 g Zitronensäure

1 Vanilleschote(n)

Zitronensäure untermischen und gut verrühren. Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen und in das Mus geben, anschließend die Masse mitsamt der Vanilleschote unter Rühren zum Kochen bringen und 3 Minuten sprudelnd kochen, dabei weiterrühren. Die Vanilleschote entfernen und heiß in saubere Gläser füllen und fest verschließen.

Hinweis: Wildpfirsiche sind im Sommer auch unter dem Namen Platt- oder Bergpfirsiche im Handel erhältlich und sind wesentlich aromatischer als die normalen Pfirsiche. Ihr Fleisch ist sehr hell und süß. Sie sind jedoch nicht zu verwechseln mit den Weinbergpfirsichen. Durch ihren geringen Säuregehalt gelieren sie nicht so gut. Meine Konfitüre mit der angegebenen Menge Zitronensäure ist cremig (aber nicht zu flüssig) und lässt sich gut streichen. Wer es fester mag, sollte ggf. die Menge an Zitronensäure erhöhen oder evtl. die Fruchtmenge etwas verringern.

### ZUBEREITUNG

Ein gutes Kilo weiche, reife Früchte in einer Schüssel mit kochendem Wasser überbrühen und einen Moment drin ziehen lassen. Anschließend halbieren und die Haut und die Kerne entfernen.

Ein Kilo Fruchtfleisch abwägen, in einen Topf geben und mit dem Pürierstab zerkleinern. Gelierzucker und