



Pfirsich - Ingwer - Konfitüre

★★★★

Marmelade & Konfitüre

Vorbereitungszeit: 1 Std., 35 Min. **Kochzeit:** 3 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 38 Min.

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

ZUTATEN

1.300 g Pfirsich(e)

500 g Gelierzucker, 2:1

1 Pck. Zitronensäure, (5 g)

20 g Ingwer, frisch, evtl. bis zu 40 g

lassen.

Ingwer schälen, fein reiben oder stückchenweise durch eine Knoblauchpresse drücken. Unter die Frucht-/Zuckermasse rühren. Mit dem Schneidstab das Ganze so anpürieren, dass noch Fruchtstückchen vorhanden sind.

Unter ständigem Rühren (setzt gerne an) aufkochen und mindestens drei Minuten sprudelnd kochen lassen. Zur Gelierprobe etwas Konfitüre auf einen Teller geben. Falls die Konfitüre nicht fest wird, noch etwas länger kochen lassen.

Anschließend in saubere Twist-off-Gläser füllen, mit den Deckeln gut verschließen und für mindestens fünf Minuten auf den Kopf stellen.

ZUBEREITUNG

Die Pfirsiche überbrühen, kalt abschrecken, enthäuten und entsteinen. Das Fruchtfleisch klein würfeln.

Davon ein Kilogramm abwiegen und mit dem Gelierzucker und der Zitronensäure mischen. Ca. eine Stunde zum Saft ziehen lassen, zugedeckt stehen