Pfirsichmarmelade

Selbst gemachte Pfirsichmarmelade ist einfach lecker und mit diesem Rezept gelingt sie ganz bestimmt. Einfache Zubereitung – einfach ein Genuss!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 4 min

Gesamtzeit: 19 min

Zutaten

1 kg	Pfirsiche (reif)
500 g	Gelierzucker (2:1)
150 ml	Holunderblütensirup

Zubereitung

1. Für die **Pfirsichmarmelade** zunächst einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Währenddessen die Pfirsiche waschen. Die Pfirsiche dann in den Topf geben und für etwa eine Minute darin lassen. Anschließend herausnehmen, kurz abkühlen lassen und die Häute mit einem Messer abziehen. Danach die Pfirsiche halbieren und die Kerne entfernen. Die Pfirsiche nun in Würfel schneiden und in einen Topf geben. Den Gelierzucker und den Sirup dazu geben und alles langsam, unter Rühren aufkochen lassen. Alles für etwa drei Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

2. Eine kleine Menge der Marmelade auf einen Teller geben, abkühlen lassen und testen, ob die Masse fest wird, falls nicht, alles nochmals für einige Minuten köcheln lassen, den Test dann wiederholen.

3. Wenn die Marmelade fest wird, die Masse in Einmachgläser füllen, sofort verschließen und auf den Kopf stellen. Die Gläser dann abkühlen lassen.

Tipp

Pfirsichmarmelade schmeckt zu frischem Weiß- oder Schwarzbrot besonders gut. Das Rezept lässt sich auch ganz leicht abwandeln und mit anderen Früchten kombinieren. Frische Kiwis passen beispielsweise sehr gut zu der Pfirsichmarmelade und verleihen ihr eine ganz besondere

Frischenote.