Eingemachte Pfirsiche

Die eingemachten Pfirsiche sind eine fruchtige Beilage zu vielen Speisen. Das Rezept gelingt mit wenigen Handgriffen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

1.25 kg	Pfirsiche (sehr reife)
200 ml	Wasser
2 Packungen	Vanillezucker
0.5 Stk.	Zimtstangen
1 EL	Zitronensaft (frisch gepresst)

Zubereitung

1. Für die **eingemachten Pfirsiche** die Einmachgläser (à ca.170 ml) zuerst in kochendem Wasser zirka 10 Minuten sterilisieren. Die Pfirsiche waschen, schälen, entkernen, vierteln oder in kleine Stück schneiden.

2. Jetzt das Wasser, Pfirsiche, Vanillezucker, Zitronensaft und Zimtstange in einen Kochtopf geben. Aufkochen lassen und bei niedriger Temperatur zirka 10-15 Minuten köcheln lassen. Die Zimtstange entfernen und das Pfirsich-Kompott heiß in die vorbereiteten Gläser füllen und sofort verschließen.

Tipp

Die eingemachten Pfirsiche sind mindestens 4-6 Monate haltbar.