Gebackene Pfirsiche im Glas

Gebackene Pfirsiche im Glas ist ein wunderbares Rezept um Pfirsiche einzukochen. Das schmackhafte Kompott schmeckt der ganzen Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

2.5 kg	Pfirsiche (vollreife)
400 g	Zucker
2 Stk.	Zitronen
4 EL	Rosenwasser
4 Zweige	Rosmarin
1.5 l	Wasser

Zubereitung

1. Für die **gebackenen Pfirsiche im Glas** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Die Pfirsiche waschen, halbieren und entkernen. Mit der Schnittfläche nach unten auf das Backblech legen und mit vorgeheizten Backofen zirka 15 Minuten überbacken.

3. Das Wasser mit Zucker und Zitronensaft unterrühren aufkochen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Von der Hitze nehmen und das Rosenwasser hinzugeben.

4. Die gebackenen Pfirsiche aus dem Ofen nehmen und vierteln. In sterile Gläser schichten, Rosmarin zugeben und den Sud bis 2 cm unter den Rand einfüllen. Jetzt die Gläser sofort verschließen.

5. Die Ofentemperatur auf 100 °C reduzieren. Die Gläser auf ein tiefes Backblech stellen, mit kochendem Wasser angießen. Zirka 45 Minuten einkochen, danach herausnehmen und auskühlen lassen.

Tipp