

# Pfirsich-Apfel-Konfitüre

Selbstgemachte Pfirsich-Apfel-Konfitüre: Mit diesem Rezept ist die Zubereitung ganz unkompliziert.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

1 kg	<a href="#">Pfirsiche</a>
140 g	<a href="#">Äpfel</a>
250 ml	Pflaumenwein
1 Packung	Zitronensäure
500 g	Gelierzucker (3:1)

## Zubereitung

1. Ob als Dessert oder zum Frühstück, diese **Pfirsich-Apfel-Konfitüre** schmeckt immer! Zu Anfang sterilisierte Einmachgläser bereitstellen.
2. Pfirsiche gründlich waschen und abtropfen. Im Anschluss schälen und in Viertel trennen, um die Kerne zu entfernen. Pfirsiche in feine Stücke schneiden und in einen großen Kochtopf geben.
3. Danach Äpfel waschen, schälen, entkernen und klein schneiden. Ebenfalls in den Topf geben. Pflaumenwein, Gelierzucker und Zitronensäure hinzufügen. Unter stetigem Rühren aufkochen.
4. 3 Minuten sprudelnd kochen, dabei weiter rühren. Den entstehenden Schaum abschöpfen. Die heiße Konfitüre in die Gläser füllen und mit einem Schraubdeckel verschließen.
5. Die Gläser 5 Minuten auf dem Kopf drehen. An einem dunklen sowie kühlen Ort lagern; so ist die Konfitüre etwa 12 Monate lang haltbar.

## Tipp

Diese Pfirsich-Apfel-Konfitüre ist ein kräftiger Geschmacksträger und findet auch in Wok-Gerichten Verwendung.