Pfirsich einlegen

Eingelegte Pfirsiche schmecken nicht nur als Kompott zu Süßspeisen, sondern eignen sich auch sehr gut als einzelner Nachtisch. Mit diesem Rezept gelingen diese ganz leicht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

2 kg	Pfirsiche
500 g	Zucker
60 ml	Pfirsichschnaps
1 Stk.	Zitrone

Zubereitung

1. Um Pfirsiche einzulegen, zuerst die Einmachgläser fertig machen. Diese dafür mit kochend heißem Wasser auswaschen und dann auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

2. Danach die Pfirsiche abwaschen, die Haut mit einem Kreuz an der Unterseite der Frucht leicht einschneiden. Mit dem Wasserkocher Wasser aufkochen und dieses in eine kleine Schüssel gießen. Die Pfirsiche hineinlegen und kurz darin liegen lassen. Danach die Haut abziehen, die Früchte halbieren und den Kern entfernen. Das Obst in Spalten schneiden.

3. Die Obstspalten nun in die Einmachgläser schichten und mindestens 2 cm Luft nach oben

lassen. In einem Kochtopf nun Zucker in Wasser auflösen und das Ganze aufkochen lassen. In diese Zuckerlösung den Schnaps geben und gut umrühren. Die heiße Flüssigkeit über die Pfirsiche geben, bis die Früchte gut bedeckt sind.

4. Von der Zitrone feine Schalenstreifen abschneiden und mit in die Einmachgläser geben. Diese dann sofort gut verschließen und mindestens 30 Minuten sterilisieren lassen.

Tipp

Um Pfirsiche einzulegen Obst von guter Qualität verwenden. Auch als Geschenk sind eingelegte Pfirsiche ein echtes Highlight. Wer gerne Sekt trinkt, kann die eingelegten Früchte auch damit begießen und eiskalt genießen.