Pfirsich-Marmelade

Die Pfirsich-Marmelade schmeckt hervorragend auf dem Frühstücksbrot. Mit vollreife Früchte gelingt das einfache Rezept mit Sicherheit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

1 kg	Pfirsiche (klein geschnitten)
500 g	Gelierzucker (2:1)
6 EL	Amaretto

Zubereitung

1. Um die **Pfirsich-Marmelade** zuzubereiten, zuerst die Früchte waschen, entkernen und klein zerschneiden. In einen großen Kochtopf geben, mit dem Gelierzucker unter Rühren zum Kochen bringen.

2. Mit einem Mixstab pürieren und etwa 5 Minuten unter ständigem Rühren köcheln. Den Amaretto Likör hinzugeben. Eine Gelierprobe machen.

3. Die fertige Marmelade mit einer Schöpfkelle in sterilisierte Gläser füllen, verschrauben und etwa für 5 Minuten auf den Kopf stellen. Danach wieder umdrehen und abkühlen lassen.

Tipp