Pfirsiche einlegen

Mit diesem einfachen Rezept kannst du Pfirsiche ohne großen Aufwand einlegen. Die konservierten süßen Früchte sind ein Highlight in deiner Vorratskammer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

2 kg	Pfirsiche
1 Stk.	Vanilleschote
2 Stk.	Zitronen
1 l	Wasser
500 g	Feinkristallzucker

Zubereitung

1. Die **Pfirsiche** gründlich waschen und kreuzweise einritzen. Für zirka 1–2 Minuten in kochendes Wasser geben, dann in Eiswasser abschrecken. Haut und Stein entfernen – die Schalen aufbewahren! Pfirsiche vierteln und gleichmäßig auf sterilisierte Einmachgläser verteilen.

2. Das Wasser mit Feinkristallzucker, die halbierte Vanilleschote und den aufbewahrten Pfirsichschalen in einem Topf aufkochen. Etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Den Sirup durch ein feines Sieb gießen und nochmals kurz aufkochen. Den heißen Sirup bis knapp unter den Rand über die Pfirsichspalten gießen und die Gläser verschließen.

3. Ein sauberes Küchentuch in einen großen Topf legen, Gläser hineinstellen. Den Kochtopf mit Wasser füllen, bis die Gläser etwa zu zwei Dritteln im Wasser stehen. Nun das Wasser aufkochen, dann zirka 20-25 Minuten bei reduzierter Hitze köcheln lassen. Die Gläser abkühlen lassen und danach kühl und trocken lagern.

Tipp