

# Selbstgemachter Pfirsichnektar

Selbstgemachter Pfirsichnektar ist ein Rezept, mit dem sich ein leckeres Getränk zubereiten lässt, das komplett ohne künstliche Zusätze auskommt und trotzdem haltbar ist.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

1 kg <a href="#">Pfirsiche</a>
1 l Wasser
10 g Zitronensäure
200 g <a href="#">Zucker</a>

## Zubereitung

1. Für **selbstgemachten Pfirsichnektar** als Erstes die Pfirsiche schälen und in Hälften schneiden. Die Kerne entfernen und die Pfirsiche zusammen mit Wasser, Zucker und Zitronensäure in einen Topf geben und erhitzen. Bei mittlerer Hitze für etwa zehn bis fünfzehn Minuten kochen lassen, bis die Pfirsiche weich sind.
2. Vom Herd nehmen und alles mit einem Stabmixer pürieren. Den Nektar gleich in Flaschen füllen, verschließend und liegend auskühlen lassen.

## Tipp

Selbstgemachter Pfirsichnektar schmeckt gut gekühlt speziell an heißen Sommertagen herrlich erfrischend. Der Pfirsichnektar schmeckt auch über Eis sehr lecker. Die Flaschen am Besten an einem kühlen und dunklen Ort aufbewahren.