Selbstgemachter Pfirsichsirup

Selbstgemachter Pfirsichsirup ist ein Rezept, mit dem sich ganz einfach ein Getränk zubereiten lässt, das gesund ist und gut schmeckt. Gleich ausprobieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

2 kg	Pfirsiche
2 kg	Gelierzucker (1:1)
1.5 l	Wasser
20 g	Zitronensäure

Zubereitung

1. Für **selbstgemachten Pfirsichsirup** als Erstes einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.
2. Die Pfirsiche hineingeben und für etwa drei Minuten kochen lassen.
3. Herausnehmen und abkühlen lassen. Nun die Haut der Pfirsiche abziehen und die Früchte halbieren. Die Kerne entfernen und entsorgen.
4. Die Früchte anschließend klein schneiden und zurück in den Topf geben, kurz zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und die Früchte für etwa fünf bis zehn Minuten köcheln lassen.
5. Danach durch ein Sieb streichen und Zucker, Zitronensäure und Gelierzucker zugeben und gut vermischen, bis alles miteinander verbunden ist.
6. Den Nektar in Flaschen füllen, gleich verschließen und liegend auskühlen lassen. Die

Flaschen für etwa fünf Wochen an einen warmen Ort ziehen lassen, dabei regelmäßig schütteln.

7. Nun den Nektar durch einen Kaffeefilter filtern und die Flüssigkeit wieder in Flaschen füllen. Verschließen und nochmals für vier Wochen reifen lassen.

Tipp

Selbstgemachter Pfirsichsirup schmeckt als Getränk, genauso wie auch als Zutat für Saucen oder Dipps einfach herrlich. Statt Pfirsichen lassen sich auch andere Früchte verwenden oder zufügen. Einfach nehmen, was schmeckt.