



Ungewöhnlich – und außergewöhnlich lecker!

Honig-Pfirsich-Konfitüre

Für ca. 1200 ml

ca. 1,2 kg reife Pfirsiche
1 Zitrone
300 g Honig
1 Packung Geliermittel 3:1 ohne Zucker
für 1000 g Frucht



© Lüneburger Heide GmbH

Und so geht's:

Die Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen. 1000 g abwiegen. Die Zitrone auspressen. Pfirsichstücke, Zitronensaft und Honig sehr glatt pürieren, ggf. durch ein Sieb streichen. Alles in einen Topf geben und das Geliermittel unterrühren.

Bei mittlerer Hitze aufkochen. Dann unter ständigem Rühren etwa 3 Min sprudelnd kochen lassen. Die Kochzeit kann je nach Geliermittel variieren, daher bitte die Packungsanweisung beachten. Am besten eine Gelierprobe durchführen. *

Die fertige Konfitüre in vorbereitete, sterilisierte Gläser füllen und fest verschließen.

*Gelierprobe, verschiedene Methoden:

- kurz vor Ende der Kochzeit den Kochlöffel aus der heißen Masse nehmen und abtropfen lassen. Wenn der letzte Tropfen fest wird und nicht heruntertropft, ist die Konfitüre fertig.
- einen kleinen Teller ca 10 Min ins Gefrierfach stellen. Kurz vor Ablauf der Kochzeit herausnehmen und einen kleinen Löffel von Konfitüre auf den Teller geben. Wenn die Masse fest wird, ist die Konfitüre fertig.

www.lueneburger-heide.de/26297