




Pfirsich-Konfitüre mit Cranberries



 Zeit gesamt
2h 30min

 Zubereitungszeit
30min

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Pfirsiche	1 kg
Zitronen	1 St.
Gelierzucker	500 g
Cranberries, getrocknet	100 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, Teller, großer Topf

1. In einer Schüssel Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen, kurz ziehen lassen und abgießen. Pfirsiche häuten, halbieren, entsteinen und Fruchtfleisch würfeln. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einem Topf Früchte und Zitronensaft mit Gelierzucker und Cranberries vermengen und ca. 1 Std. ziehen lassen.
2. Fruchtmasse unter gelegentlichem Rühren aufkochen und ca. 4 Min. unter ständigem Rühren leicht köcheln.
3. Für die Gelierprobe 1 TL Konfitüre auf einen kalten Teller geben. Wird die Konfitüre nach ca. 1 Min. fest, kann sie weiterverarbeitet werden. Ggf. Kochzeit um ca. 1–2 Min. verlängern und Gelierprobe wiederholen.
4. Entstehenden Schaum mit einem Löffel vorsichtig abnehmen. Pfirsich-Konfitüre mit Cranberries heiß in saubere Schraubgläser füllen. Gläser verschließen und auf den Deckel gestellt abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 169 kcal

Kohlenhydrate 42 g

Eiweiß 1 g

Ballaststoffe 2 g

Fette 0 g