



# 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      |