

Pfirsich - Marmelade

Kategorien: Konserve, Marmelade, Pfirsich, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Pfirsiche
400	Gramm	Zucker

Anleitung:

Pfirsiche schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Die Steine mit einem Hammer aufschlagen und die Kerne herausnehmen. Diese werden geschält und fein gehackt.

Die Früchte mit dem Zucker in den Topf füllen, umrühren und bei schwacher Hitze den Zucker schmelzen. Dann die Hitze heraufschalten und dabei vorsichtig umrühren.

Wenn der Saft zähflüssig wird, die Kerne dazugeben und weiterkochen. Wenn die Marmelade fertig ist Gelierprobe! vom Herd nehmen und in Gläser füllen.

Sollten Sie gerade einen Mann zur Hand haben, lassen Sie ihn die Pfirsichsteine aufschlagen - dann sieht er einmal, wie hart Kuchenarbeit ist.