

REZEPT-SAMMLUNG

Pfirsich-Himbeer-Konfitüre *mit Kokos*

Zutaten für ca. 6 Gläser à 250g:

500g	Pfirsiche, entsteint gewogen (alternativ Nektarinen)
500g	Himbeeren, geputzt gewogen
5 EL	Kokosraspeln
100ml	Kokosmilch „cremig“ (mit gepresstem Kokosfleisch)
500g	Gelierzucker 2:1
6 EL	Kokoslikör (z.B. Malibu oder Batida de Coco)

Zubereitung:

Die Pfirsiche kurz mit kochendem Wasser überbrühen, in kaltem Wasser abschrecken, enthäuten, halbieren und entkernen. Anschließend in kleine Stücke (1 cm) schneiden.

Die Kokosraspeln vorsichtig in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Pfirsiche und Himbeeren mit den restlichen Zutaten in einem hohem Topf mischen und geschlossen einige Stunden ziehen lassen. (je länger, desto besser – daher gerne über Nacht!)

Anschließend zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen und vom Herd nehmen, nun den Kokoslikör hinzugeben.

Potentiellen Schaum abschöpfen und die fertige Marmelade noch kochend sofort in heiß ausgespülte Twist-Off-Gläser abfüllen. Die Gläser randvoll machen, zuschrauben und für ca. 15 Minuten auf den Kopf stellen. Danach wieder umdrehen und auskühlen lassen.

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten
Ruhezeit: mind. 4 Stunden