



## Weltbeste Pfirsichmarmelade (Nachtischmarmelade)

★★★★★

*Marmelade & Konfitüre*

**Vorbereitungszeit:** 30 min **Schwierigkeitsgrad:** Einfach

**Portionen:** 1 **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

- 1 kg Pfirsich(e), entsteint
- 2 Beutel Vanillearoma (Finesse Bourbon-Vanille)
- 1 Zitrone(n), den Saft davon
- 3 Zweig/e Thymian
- 1 Paket Gelierzucker (2:1)

### ZUBEREITUNG

Die Pfirsiche in kleine Stücke schneiden, mit dem Zitronensaft, der Vanille und dem Thymian (ohne Äste) in einen großen Topf geben und ordentlich durchpürieren. Danach den Gelierzucker unterrühren und die Marmelade nach Anweisung auf der Packung kochen. In die vorbereiteten Gläser füllen. Schmeckt auf Brot, in Joghurt oder einfach pur.