



## Pfirsich - Rosmarin - Konfitüre

★★★★

*Marmelade & Konfitüre*

**Vorbereitungszeit:** 3 Std., 45 Min. **Kochzeit:** 4 Min. **Gesamtzeit:** 3 Std., 49 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

1,2 kg Pfirsich(e), gelbe (ensteint 1 kg)

1 Zweig/e Rosmarin, frischer, kleiner

1 Zitrone(n), Bio-

500 g Gelierzucker, 2 : 1

### NÄHRWERT

Calories: 1328 kcal

Serving Size: 1

Gelierprobe nicht vergessen! Die Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen.

Haltbarkeit ca. 1 Jahr

### ZUBEREITUNG

Die Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen. Die Hälfte in schmale Spalten schneiden.

Rosmarin waschen, die Nadeln abzupfen und fein hacken. Die Zitrone waschen und trocken tupfen. 1 TL Schale abreiben, Saft auspressen. Rosmarin, Pfirsiche, Zitronensaft und -schale mit dem Zucker in einem Topf vermischen. Zugedeckt 3 Stunden ziehen lassen.

Die Fruchtmischung unter Rühren zum Kochen bringen und ca. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.