



Campari - Pfirsich - Konfitüre

★★★★

Marmelade & Konfitüre

Vorbereitungszeit: 30 Min. **Kochzeit:** 3 Min. **Gesamtzeit:** 33 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 4 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

10 Pfirsich(e), ca. 1,2 kg

100 ml Campari

500 g Gelierzucker, (2:1, für 1000 g Frucht)

NÄHRWERT

Calories: 326 kcal

Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen und abschrecken. Häuten und entsteinen. Pfirsiche würfeln. 900 g Fruchtfleisch abwiegen. Pfirsiche, Campari und Gelierzucker in einem großen Topf gut verrühren. Alles unter ständigem Rühren bei starker Hitze aufkochen. Dann unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen. Konfitüre sofort randvoll in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen. Verschließen und umgedreht auskühlen lassen. Haltbarkeit 9-12 Monate.