



Pfirsich - Himbeer - Konfitüre mit Kokos

★★★★★

Marmelade & Konfitüre

Vorbereitungszeit: 5 Std., 25 Min. **Kochzeit:** 4 Min. **Gesamtzeit:** 5 Std., 29 Min.

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

ZUTATEN

500 g Pfirsich(e), o. Nektarinen
(entsteint gewogen)

500 g Himbeeren, (geputzt gewogen)

5 EL Kokosraspel

100 ml Kokosmilch, »cremig« (mit
gepresstem Kokosfleisch)

500 g Gelierzucker, 2:1

6 EL Likör, (Kokoslikör), optional

de coco) hinzugeben und in vorher ausgekochte Gläser abfüllen. Sofort verschließen und etwa 5 Minuten auf den Kopf stellen.

Wer keinen Alkohol mag, kann diesen gut weglassen, vielleicht statt dessen noch etwas mehr von der cremigen Kokosmilch (sie ist im Geschmack intensiver als die »einfache« Kokosmilch) mit ansetzen.

ZUBEREITUNG

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

Pfirsiche und Himbeeren mit den restlichen Zutaten in einem hohen Topf mischen und geschlossen einige Stunden ziehen lassen.

Anschließend zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, den Kokoslikör (z.B. Batida