

Pfirsich-Konfitüre mit Lavendel

Eine fruchtige Pfirsichmarmelade mit Lavendelduft ist einfach köstlich.

etwa 7 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1000 g Pfirsiche (vorbereitet
gewogen)
6 TL frische Lavendelblüten
2 EL Zitronensaft
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Extra 2:1
500 g Zucker

Wie koche ich eine Pfirsichmarmelade mit Lavendel?:

1 Vorbereiten:

Pfirsiche waschen, entsteinen, fein würfeln und 1000 g abwiegen.
Lavendelblüten waschen, vom Stiel entfernen und hacken.

2 Zubereiten:

Pfirsiche, Zitronensaft und Lavendelblüten in einen großen Kochtopf geben. 1 Btl. Gelfix Extra mit Zucker mischen, mit der Fruchtmasse verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt frischer Lavendelblüten können Sie auch 3 TL getrocknete Lavendelblüten verwenden.