

# Weinbergpfirsich-Konfitüre

Eine fruchtige Marmelade mit Weißwein

etwa 8 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

1250 g Weinbergpfirsiche  
(vorbereitet gewogen)  
250 ml Weißwein , z.B. Riesling  
1 EL Zitronenmelisseblätter  
1 Pck. Dr. Oetker Super  
Gelierzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure

## 1 Vorbereiten:

Weinbergpfirsiche waschen, in kochendes Wasser legen und in kaltem Wasser abschrecken. Früchte enthäuten. Pfirsiche entsteinen, fein schneiden und 1250 g abwiegen. Zitronenmelisse waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden.

## 2 Zubereiten:

Früchte, Wein und Zitronensäure mit Super Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Zitronenmelisse untermischen. 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. Gläser während des Erkaltens öfter drehen, damit sich die Melissestreifen besser verteilen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Zitronenmelisse kann auch Pfefferminze genommen werden.