

Provenzalische Pfirsich-Lavendel-Konfitüre

Für ca. 8-10 Gläser à 200 ml

SOEHNLE



Zutaten

1 kg	Pfirsiche (entsteint gewogen)
1	Vanilleschote
1 EL	getrocknete Lavendelblüten
1 kg	Diamant Gelierzucker 1:1

Zubereitung

1. Pfirsiche waschen, entsteinen, in Stücke schneiden und pürieren. 1 kg abwiegen.
2. Mark der Vanilleschote auskratzen. Lavendelblüten in einen Teefilter geben.
3. Pfirsichpüree mit Lavendelblüten, Vanilleschote und -mark sowie Diamant Gelierzucker 1:1 in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
4. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
5. Am Ende der Kochzeit Lavendelblüten und Vanilleschote entfernen.
6. Konfitüre sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Tipp:

Getrocknete Lavendelblüten gibt es zum Beispiel im Biomarkt.

