

Svenni liebt



Sommer im Glas mit Erdbeer- Pfirsich-Marmelade

Rezept: Schicht-Konfitüre mit Pfirsich und Erdbeeren

Ergibt etwa 5 Gläser je 200 ml.

Pfirsichmarmelade:

- 400 g Weinbergpfirsiche (schon abgeschält und geschnitten)
- 100 ml Orangensaft
- ½ Packung Gelierzucker 2:1

Erdbeerkonfitüre:

- 500 g Erdbeeren (geschnitten)
- Vanilleschote
- ½ Packung Gelierzucker 2:1

Zubereitung

Pfirsiche waschen, schälen, entsteinen und in kleine Stücke schneiden. 400 g abwiegen. Zusammen mit 100 ml Orangensaft und einer ½ Packung Gelierzucker in einen Kochtopf füllen und gut verrühren. Alles bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen und mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Kochgut eventuell abschäumen und sofort bis zur Hälfte in vorbereitete Gläser füllen. Marmelade etwas abkühlen lassen. Mindestens 20 Minuten. In der Zeit die Erdbeerkonfitüre kochen.

Erdbeeren mit dem Mark einer Vanilleschote und einer ½ Packung Gelierzucker in einem Kochtopf zum Kochen bringen. Dabei stetig rühren. Mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Kochgut eventuell abschäumen und sofort mit einem Esslöffel vorsichtig auf die Pfirsichmarmelade geben, bis die Gläser randvoll sind. Die Gläser mit einem Schraubdeckel verschließen. Nicht stürzen, das sonst die Konfitüren ineinander laufen.

Die Etiketten drucke ich immer auf [klebendem Papier](#). Das ist easy und für Marmeladen-Gläser genial. Ich klebe die Labels entweder direkt auf das Glas, auf den Deckel oder auf eine Pappe, die ich mit einem schönen Band an das Marmeladen-Glas binde. Einfach ausdrucken, ausschneiden, aufkleben. Fertig.

Viel Spaß beim Kochen, Genießen und Verschenken.



