

# PFIRSICH-APRIKOSEN-KONFITÜRE DELUXE: SOMMERGLÜCK

Posted on 24. August 2018



Heute habe ich für euch mal wieder ein leckeres Konfitüren-Rezept...eine Pfirsich-Aprikosen-Konfitüre. Sehr lecker, fruchtig und sommerlich. Jetzt wäre der richtige Zeitpunkt, euch noch eine wenig die sommerlichen Aromen einzufangen und euch etwas Sommerglück für die kühle Jahreszeit zu konservieren...



Dieses Pfirsich-Aprikosen-Konfitüre hatte ich noch einige Tage vor unserem Sommer-Urlaub dies Jahr gekocht. Denn der Pfirsichbaum war in diesem Sommer wirklich übermütig - ohne Übertreibung. So musste ich sogar noch am Abend vor der Abreise einen großen Eimer Pfirsiche verarbeiten. Da dies nicht gerade der optimale Zeitpunkt zum Einkochen ist, kann sich bestimmt jeder von euch vorstellen, dass ich in diesem Moment nicht ganz so froh über mein Pfirsich-Glück war. Aber einfach verkommen lassen - das bringe ich nicht übers Herz.







Also habe ich einfach ein Pfirsichpüree gekocht und eingefroren. Das schien mir in dieser Situation am einfachsten und nun wartet es geduldig im Tiefkühler auf die Weiterverarbeitung meinerseits. Mal sehen, was ich daraus noch zaubern werde. Da der Vorrat meiner [Pfirsich-Vanille-Konfitüre](#) ziemlich schnell ziemlich klein geworden war, hatte ich mich spontan dazu entschlossen, gleich nochmal eine Konfitüre aus den Pfirsichen zu zaubern. Nochmal die gleiche wäre ja langweilig gewesen, auch wenn die [Pfirsich-Vanille-Konfitüre](#) wirklich traumhaft lecker schmeckt. Aber in der Kombination mit Aprikosen sind die Pfirsiche ebenfalls ein Gedicht und nicht weniger beliebt bei uns am Frühstückstisch! Kocht ihr auch gerne ein oder verschenkt gerne selbstgemachte Konfitüre? Dann stöbert doch gerne auch mal durch meine [Rezepte für Konfitüre und süße Aufstriche...](#)







## ZUTATEN FÜR DIE Pfirsich-Aprikosen-Konfitüre:

- 600g Pfirsiche, entsteint Fruchtfleisch
- 350g Aprikosen
- Saft und Schalenabrieb von 1 Zitrone
- 50g Pfirsichlikör, alternativ Amaretto oder Vanillelikör (z.B. [Licor 43](#))
- 1 Tl [Vanilleextrakt selbstgemacht](#) oder gekauft
- 500g Gelierzucker 2:1 (oder ca. 340g Gelierzucker 3:1)



# Pfirsich-Aprikosen-Konfitüre ZUBEREITEN:

## ZUBEREITUNG IM TOPF:

1. Pfirsiche schälen *oder* blanchieren, kalt abschrecken und danach die Schale abziehen.
2. Das Fruchtfleisch der Pfirsiche würfeln und alle weiteren Zutaten in einen großen Topf geben.
3. Gut miteinander vermengen und aufkochen. Dabei hin und wieder umrühren.
4. Für ca. 3 Minuten sprudelnd weiter kochen und dabei ab und zu weiter umrühren. (Für mehr Wumms den Likör erst nach der Kochzeit hinzufügen und kurz unterrühren.)
5. Nun macht ihr die Gelierprobe\*\*.
6. Anschließend die fertige Pfirsich-Vanille-Konfitüre zügig in sterilisierte oder heiß ausgespülte Gläser füllen und den Deckel verschließen. Die Gläser brauchen nicht auf den Kopf gestellt werden. (Mehr Information dazu findet ihr unter [Einkochen.info](http://Einkochen.info).)

Wen die Schale nicht stört, kann sich das Schälen auch sparen und diese einfach mitkochen. Dann einfach gründlich pürieren am Ende der Kochzeit.

## ZUBEREITUNG IM THERMOMIX®:

1. Pfirsiche schälen *oder* blanchieren, kalt abschrecken und danach die Schale abziehen.
2. Das Fruchtfleisch der Pfirsiche würfeln und alle weiteren Zutaten in den Mixtopf geben und für 10 Sek. /Stufe 3/ Linkslauf vermischt.
3. Danach für etwa 14 Minuten/ 100°C/ Stufe 1/ Linkslauf kochen. (Für mehr Wumms den Likör erst nach der Kochzeit hinzufügen.)
4. Nun macht ihr die Gelierprobe\*\*.
5. Anschließend die fertige Pfirsich-Vanille-Konfitüre zügig in sterilisierte oder heiß ausgespülte Gläser füllen und den Deckel verschließen. (Mehr Information dazu findet ihr unter [Einkochen.info](http://Einkochen.info).)

Tipp: Wen die Schale nicht stört, kann sich das Schälen auch sparen und diese einfach mitkochen. Dann einfach fein pürieren am Ende der Kochzeit, auf Stufe 10.

### \*\*GELIERPROBE:

Am Ende der Kochzeit mit einem Löffel etwas Konfitüre aus dem Kochtopf/ Mixtopf entnehmen und die heiße Masse daran abtropfen lassen. Wird der letzte Tropfen fest, wird auch die Konfitüre fest. Andernfalls die Kochzeit um 1-2 Minuten verlängern.

