

# PFIRSICH-HUGO-KONFITÜRE (MIT PROSECCO)

Posted on 24. September 2019 by cookieundco



**Categories:** [glutenfreie Rezepte](#), [Herbst](#), [Konfitüre/ süße Aufstriche](#), [lactosefreie Rezepte](#), [Sommer](#), [Thermomix](#), [vegane Rezepte](#)

**Tags:** [einfach](#), [einkochen](#), [einwecken](#), [Frühstück](#), [Gelee](#), [Limette](#), [Minze](#), [Pfirsich](#), [schnell](#), [Sommer](#), [Thermomix](#)

Heute habe ich eine sehr leckere und fruchtige Pfirsich-Hugo-Konfitüre für dich mitgebracht. Aus aromatischen Weinbergpfirsichen, Prosecco, etwas Holunderblütensirup sowie etwas frischer Minze. In Anlehnung an den verbreiteten Longdrink "Hugo", mit den herrlichsten sommerlichen Aromen, die es jetzt noch für die kalte Jahreszeit zu konservieren gilt...



**Hugo...**

... ist ja ein ebenso beliebter wie verbreiteter Cocktail bzw. Longdrink aus Prosecco, Zitronenmelissen- oder Holunderblüten-Sirup, frischer Minze und Mineral- bzw. Sodawasser sowie oftmals auch Limette. Das Getränk stammt ursprünglich aus Südtirol, der autonomen Provinz Bozen, die zugleich die nördlichste Provinz Italiens darstellt.

Der Erfinder Roland Gruber mixte im südtiroler [Vinschgau](#) seinen Hugo ursprünglichen aus gekühltem Prosecco, Zitronenmelissensirup, einigen Blättern Minze und einem Spritzer Sodawasser. Der Cocktail wurde in einem Weinglas mit Eiswürfeln sowie einem Stück Zitrone serviert, als Alternative zum beliebten Aperol Spritz. Eine Konfitüre in Anlehnung an den bekannten Longdrink mit Aperol findest du übrigens hier auch schon auf dem Blog, in Form von einem köstlichen [Aperol-Orangen-Gelee](#). Inzwischen ist es aber eher verbreitet, dass Hugo mit Holunderblütensirup statt Zitronenmelissensirup und mit Limette statt Zitrone zubereitet wird.



### **Selbstgemacht ist einfach besser...**

Daher kaufe ich auch so gut wie keine Konfitüre bzw. Marmelade oder Gelee. Beim selber Einkochen weiß ich nämlich ganz genau, was später ins Glas hinein kommt, kann deutlich weniger Zucker verwenden und immer wieder neue leckere Ideen kreieren. Deshalb findest du hier auf dem Blog auch schon 34 [Rezepte für Konfitüre, Marmeladen und Gelees](#). Zusätzlich gibt es auch noch einige andere süße Aufstriche, unter anderem meine [Haselnuss-Schoko-Creme](#), [Baileys-Schoko-Creme](#)

und [Eierlikörcreme](#).

Wenn du speziell Pfirsiche in eingekochter Form besonders gerne magst, kann ich dir neben der heutigen Pfirsich-Hugo-Konfitüre auch meine [Pfirsich-Maracuja-Konfitüre](#), [Pfirsich-Aprikosen-Konfitüre deluxe](#) und meine [samtige Pfirsich-Vanille-Konfitüre](#) besonders ans Herz legen.

Natürlich kann diese Pfirsich-Hugo-Konfitüre auch mit normalen Pfirsichen zubereitet werden, wenn es sie gibt. Die kleinen pelzigen Weinbergpfirsiche sind bei uns ja meist aber erst ab September im Handel erhältlich. Deshalb: Wenn du diese leckere Konfitüre nachkochen möchtest, dann jetzt!

## Pfirsich-Hugo-Konfitüre (mit Prosecco)



- 500 g Weinbergpfirsich-Fruchtfleisch ( von etwa 750 g Pfirsichen))
- 150 g Prosecco
- 50 g Holunderblütensirup
- 500 g Gelierzucker 2:1
- 1 Limette ( davon Saft und Schalenabrieb)
- 4-6 Blatt Minze

### Vorbereitung

1. Einmachgläser nochmal sehr gründlich reinigen oder auskochen bzw. sterilisieren.
2. Nach Wunsch Pfirsiche schälen *oder* blanchieren, kalt abschrecken und danach die Schale abziehen. (Es sollten am Ende 500 g Pfirsich-Fruchtfleisch übrig sein.)
3. Einen kleinen Löffel in den Kühlschrank legen, für die Gelierprobe später (\*).

### Konfitüre

1. Pfirsiche grob zerkleinern.  
Zusammen mit allen weiteren Zutaten für die Konfitüre in einen Topf geben und aufkochen.

2. Für ca. 3 Minuten sprudelnd kochen lassen und dabei weiter rühren.
3. Minzblättchen herausfischen.
4. Konfitüre entweder stückig lassen oder nach Belieben fein pürieren.
5. Anschließend die Gelierprobe (\*) machen.
6. Nach erfolgreicher Gelierprobe die fertige Konfitüre zügig in die vorbereiteten Gläser füllen und verschließen.

### (\*) Gelierprobe

Am Ende der Kochzeit mit einem Löffel etwas Konfitüre 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.

Die Gläser brauchen nicht auf den Kopf gestellt werden. Mehr Information dazu findet ihr hier...[Einkochen.info](https://www.einkochen.info)

## Pfirsich-Hugo-Konfitüre (mit Prosecco) | Thermomix-Rezept



- 500 g Weinbergpfirsich-Fruchtfleisch ( von etwa 750 g Pfirsichen))
- 150 g Prosecco
- 50 g Holunderblütensirup
- 500 g Gelierzucker 2:1
- 1 Limette ( davon Saft und Schalenabrieb)
- 4-6 Blatt Minze

## Vorbereitung

1. Einmachgläser nochmal sehr gründlich reinigen oder auskochen bzw. sterilisieren.
2. Nach Wunsch Pfirsiche schälen *oder* blanchieren, kalt abschrecken und danach die Schale abziehen. (Es sollten am Ende 500 g Pfirsich-Fruchtfleisch übrig sein.)
3. Einen kleinen Löffel in den Kühlschrank legen, für die Gelierprobe später (\*).

## Konfitüre

1. Pfirsiche grob zerkleinern.  
Alle Zutaten für die Konfitüre in den Mixtopf geben, für 20 Sek./ Stufe 3 mischen.
2. Für 12-14 Minuten/ 105°C/ Stufe 2/ Linkslauf kochen.  
(Falls die Konfitüre anfängt überzukochen, die Temperatur auf 98°C reduzieren, den Messbecher entfernen und das Garkörbchen als Spritzschutz aufsetzen.)
3. Minzblättchen herausfischen.
4. Entweder stückig lassen oder nach Belieben für 20 Sek./ Stufe 10 fein pürieren.
5. Anschließend die Gelierprobe (\*) machen.
6. Nach erfolgreicher Gelierprobe die fertige Konfitüre zügig in die vorbereiteten Gläser füllen und verschließen.

### (\* Gelierprobe

Am Ende der Kochzeit mit einem Löffel etwas Konfitüre 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.

Die Gläser brauchen nicht auf den Kopf gestellt werden. Mehr Information dazu findet ihr hier...[Einkochen.info](#)

# Pfirsich-Hugo-Konfitüre (mit Prosecco) | MIT KENWOOD COOKING CHEF



- 500 g Weinbergpfirsich-Fruchtfleisch ( von etwa 750 g Pfirsichen))
- 150 g Prosecco
- 50 g Holunderblütensirup
- 500 g Gelierzucker 2:1
- 1 Limette ( davon Saft und Schalenabrieb)
- 4-6 Blatt Minze

## Vorbereitung

1. Einmachgläser nochmal sehr gründlich reinigen oder auskochen bzw. sterilisieren.
2. Nach Wunsch Pfirsiche schälen *oder* blanchieren, kalt abschrecken und danach die Schale abziehen. (Es sollten am Ende 500 g Pfirsich-Fruchtfleisch übrig sein.)
3. Einen kleinen Löffel in den Kühlschrank legen, für die Gelierprobe später (\*).

## Konfitüre

1. Pfirsiche grob zerkleinern.  
Alle Zutaten für die Konfitüre in den Kessel geben und das Kochrührelement einsetzen. Auf Stufe min. für 1 Minute vermischen.
2. Bei 105°C für ca. 10 Min. bei Intervallstufe 2 kochen. Die Masse sollte unbedingt für 3 Minuten sprudelnd gekocht haben.
3. Minzblättchen herausfischen.
4. Entweder stückig lassen oder nach Belieben mit einem Pürierstab fein oder im Mixaufsatz fein pürieren.
5. Anschließend die Gelierprobe (\*) machen.
6. Nach erfolgreicher Gelierprobe die fertige Konfitüre zügig in die vorbereiteten Gläser füllen und verschließen.



### (\*) Gelierprobe

Am Ende der Kochzeit mit einem Löffel etwas Konfitüre 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.

Die Gläser brauchen nicht auf den Kopf gestellt werden. Mehr Information dazu findet ihr hier...[Einkochen.info](#)

Bitte dieses Feld leer lassen

Schließe Dich jetzt über 9.600 Abonnenten an und verpasse kein Rezept.

Alle Rezepte & News  Alle Rezepte (wöchentlich)  Alle Rezepte (ohne Brot & Brötchen)  Nur  
Rezepte für Brot & Brötchen  Nur Rezepte für Kuchen & Gebäck  Thermomix-Rezepte

[Ich erkläre mich einverstanden mit den Datenschutzbestimmungen.](#)