

PFIRSICH-MARACUJA-KONFITÜRE MIT WEINBERGPFIRSICH

Posted on 16. Juli 2019



Heute wird schon wieder eingekocht: Und zwar eine umwerfend fruchtige und nach Sommer schmeckende Pfirsich-Maracuja-Konfitüre. In diesem Fall aber einfach mal mit aromatischem Weinbergpfirsich hergestellt. Aber jetzt ist auch genau der richtige Zeitpunkt, um sich die leckersten sonnengereiften Früchte für die kalte Jahreszeit zu konservieren. Letztes Jahr habe ich es auf 15 neue Rezepte für Konfitüre gebracht. Auch dieses Jahr sind schon einige neue dazugekommen und natürlich folgen noch weitere. Einkochen macht einfach so viel Spaß. Selbstgemacht schmeckt ja sowieso viel besser, enthält meist weitaus weniger Zucker und dafür viel mehr Frucht...



Pfirsichsorten gibt's ja viele...

Doch eine ganz bestimmte Pfirsichsorte wird bei uns in Deutschland immer beliebter. Es geht um einen aromatischen Pfirsich, der etwas kleiner ist als die üblichen Sorten und so aussieht, als hätte man ihn mit den Händen platt gedrückt. Daher auch der weit verbreitete Name Plattpfirsich. Doch dieser Pfirsich hat auch noch einige andere Namen. Die wären Wildpfirsich, Bergpfirsich, Saturnpfirsich und sogar Tellerpfirsich. Weil dieser Pfirsich in Deutschland häufig in den Wein-Gebieten angebaut wird, kennt man ihn auch meist als Weinbergpfirsich. Und da ich diesen von allen Namen am aller schönste finde, durfte dieser auch gleich mit in den Rezept-Titel für diese Pfirsich-Maracuja-Konfitüre.

Doch was macht diese kleine platte Flunder so besonders? .

Es ist das herb-fruchtiges Aroma. Der kleine etwas pelzige Weinbergpfirsich ist eher weniger süß als seine runden Verwandten. Dafür soll das Fruchtfleisch wohl aber das intensivste Pfirsicharoma von allen Sorten haben. Ich finde: Hauptsache schön reif und saftig- besonders zum Weiterverarbeiten ist das wichtig! Ich mag auch die anderen Pfirsichsorten. Deshalb habe ich letztes Jahr auch fleißig Pfirsich-Konfitüre eingekocht, und zwar meine [Pfirsich-Vanille-Konfitüre](#) und [Pfirsich-Aprikosen-Konfitüre Deluxe](#). Allerdings wurden da Pfirsiche aus dem Garten verarbeitet. Die Ernte war letztes Jahr gigantisch! Die Gartenpfirsiche sind bei uns übrigens auch etwas kleiner und deutlich pelziger als die hochgezüchteten Verwandten aus dem Supermarkt.

Wo kommt der Weinbergpfirsich eigentlich her?

Ursprünglich stammt der Weinbergpfirsich wie so viele Obstsorten aus China. Zu uns kam er dann wieder über den Weg, den schon viele andere Früchte genommen haben: Die Perser brachten den Weinbergpfirsich nach Griechenland. Dort entdeckten ihn die Römer, die diesen dann im europäischen Raum vorbereiteten. Die Importware kommt heutzutage vor allem aus dem sonnigen Italien und Spanien. Doch auch in Deutschland gibt es einige Gebiete, in denen der Weinbergpfirsich wachsen kann, zum Beispiel das Moselgebiet. Genau genommen geht es dort um den roten Weinbergpfirsich, auch als Moselweinbergpfirsich bekannt. Wenn im April die Tage wärmer werden, erblühen an den Steilhängen die Pfirsichbäume in zartem Rosé. Das Fruchtfleisch dieser Pfirsiche ist besonders rot und macht sie daher zu einer kleinen Besonderheit. Meist aber erst ab September in den Handel erhältlich. Daher ist in meine Pfirsich-Maracuja-Konfitüre auch "ganz normaler" Weinbergpfirsich gewandert. Und trotzdem hat es eine wunderschöne leuchtende Farbe ergeben und schmeckt absolut köstlich!

Pfirsiche sollen übrigens den Alterungsprozess von menschlichen Zellen verlangsamen können. Okeeeh...nehme ich dann gerne in so leckerer Form zum Frühstück. Ob das allerdings in gekochter und gelagerter Form noch so ist, ist fraglich... ABER: Wenn ich am Wochenende gemütlich ohne Stress und Hektik frühstücken kann, vor allem mit so einer leckeren Konfitüre, fühle ich mich dann auch gleich einfach mal so viel frischer...

Aber um nicht noch länger um den heißen Brei zu reden oder in dem Fall um die leckere Pfirsich-Maracuja-Konfitüre, geht's jetzt auch direkt zum Rezept und das in gleich drei verschiedenen Zubereitungsmethoden...



Pfirsich-Maracuja-Konfitüre



Arbeitszeit:

15 Minuten

Gesamtzeit:

15 Minuten

Ertrag:

4 Gläser á 300 g

Portionen:

Stück

Zutaten

- 500 g Weinbergpfirsiche oder normale Pfirsiche (entsteint)
- 200 g Maracuja-Nektar
- 1 kleine Zitrone, davon Saft und Schalenabrieb
- 500 g Gelierzucker 2:1

Zubereitung

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. Entweder stückig lassen oder nach Belieben fein pürieren.
4. Anschließend die Gelierprobe (*) machen.
5. Nach erfolgreicher Gelierprobe die fertige Konfitüre zügig in die vorbereiteten Gläser füllen und verschließen.

Notizen

(*) 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 wird 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-Maracuja-Konfitüre | MIT KENWOOD COOKING CHEF



[Rezept drucken](#)

Rezept teilen

•



•



•



•



•





Arbeitszeit:

10 Minuten

Wartezeit:

10 Minuten

Gesamtzeit:

20 Minuten

Ertrag:

4 Gläser á 300 g

Portionen:

Stück

Zutaten

- 500 g Weinbergpfirsiche oder normale Pfirsiche (entsteint)
- 200 g Maracuja-Nektar
- 1 kleine Zitrone, davon Saft und Schalenabrieb
- 500 g Gelierzucker 2:1

Zubereitung

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. Entweder stückig lassen oder nach Belieben mit einem Pürierstab fein oder im Mixaufsatz fein pürieren.
4. Anschließend die Gelierprobe (*) machen.
5. Nach erfolgreicher Gelierprobe die fertige Konfitüre zügig in die vorbereiteten Gläser füllen und verschließen.

Notizen

(*) 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 wird die Kochzeit um 1-2 Minuten verlängert.

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

Rezept drucken

Pfirsich-Maracuja-Konfitüre | THERMOMIX-REZEPT



[Rezept drucken](#)

Rezept teilen

•



•



•



•



•



•



Arbeitszeit:

8 Minuten

Wartezeit:

12 Minuten

Gesamtzeit:

20 Minuten

Ertrag:

4 Gläser á 300 g

Portionen:

Stück

Zutaten

- 500 g Weinbergpfirsiche oder normale Pfirsiche (entsteint)
- 200 g Maracuja-Nektar
- 1 kleine Zitrone, davon Saft und Schalenabrieb
- 500 g Gelierzucker 2:1

Zubereitung

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. Entweder stückig lassen oder nach Belieben für 20 Sek./ Stufe 10 fein pürieren.
4. Anschließend die Gelierprobe (*) machen.
5. Nach erfolgreicher Gelierprobe die fertige Konfitüre zügig in die vorbereiteten Gläser füllen und verschließen.

Notizen

(*) 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 wird die Kochzeit um 1-2 Minuten verlängern.

Die Gläser brauchen nicht auf den Kopf gestellt werden. Mehr Information dazu findet ihr hier...Einkochen.info

