

PFIRSICH-VANILLE-KONFITÜRE: SAMTIGER & FRUCHTIGER GENUSS

Posted on 3. August 2018



Heute habe ich für euch eine leckere Pfirsich-Vanille-Konfitüre. Ja, schon wieder ein Rezept zum Einkochen, aber wir haben Hochsommer und können Früchte in Hülle und Fülle ernten und uns so die herrlichen sommerliche Aromen für die kühle und ungemütliche Jahreszeit konservieren...



Da wir dieses Jahr reichlich Pfirsiche im Garten ernten konnten, habe ich diese natürlich auch eingekocht. Denn auch wenn sie zum "einfach so" essen ganz wunderbar geeignet sind und herrlich saftig und aromatisch schmecken - soviel konnten wir beim besten Willen nicht essen. Nach dem ich den ersten Schwung eingekocht hatte, hing der Baum bald schon wieder voll mit diesen kleinen samtigen Aroma-Bomben.

Die Schale der Pfirsiche aus dem Garten ist übrigens etwas fester und hat etwas mehr Härchen. Daher habe ich die Pfirsichschale vorher entfernt - auch wenn ich die Konfitüre anschließend püriert habe. Bei anderen Pfirsichen und einem leistungsstarken Mixer könntet ihr die Schale dann auch theoretisch dran lassen und euch die Arbeit mit dem Schälen sparen...ganz wie ihr wollt.

Wusstet ihr übrigens, dass der Pfirsich in China als Symbol der Unsterblichkeit gilt? Einfach eine wunderbare Frucht, mit zartem, saftigen und aromatischem Fruchtfleisch und so vielfältig

einsetzbar... So wie auch für diese Pfirsich-Vanille-Konfitüre. Denn die warmen Aromen von Vanille und Pfirsich ergänzen sich ganz wunderbar und passen nicht nur auf's Brötchen oder Toast, sondern auch zu Käse und als Füllung für Gebäck und Torten. Auch statt Aprikosenkonfitüre zum aprikotieren kann ich mir diese Köstlichkeit gut vorstellen. Falls ihr Pfirsiche genauso mögt wie, findet ihr hier noch einen leckeren [Pfirsich-Himbeer-Kuchen](#) sowie meine [Pfirsich-Maracuja-Torte](#)...



Zutaten für die Pfirsich-Vanille-Konfitüre:

- 950g Pfirsichfruchtfleisch (von etwa 1,3-1,5 kg Pfirsichen)
- Saft von 1 Zitrone
- 50g Pfirsich- oder Vanillelikör (z.B. [Licor 43](#))
- 1-2 Tl [Vanilleextrakt selbstgemacht](#) oder gekauft
- 500g Gelierzucker 2:1 (oder ca. 340g Gelierzucker 3:1)

Pfirsich-Vanille-Konfitüre zubereiten:

ZUBEREITUNG IM TOPF:

1. Pfirsiche schälen *oder* blanchieren, kalt abschrecken und danach die Schale abziehen.
2. Das Fruchtfleisch der Pfirsiche 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. Nach Wunsch anschließend mit dem Pürierstab bis zur gewünschten Feinheit zerkleinern.
6. Nun macht ihr die Gelierprobe**.
7. 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.)

Wen die Schale nicht stört, kann sich das Schälen auch sparen und diese einfach mitkochen. Dann besonders 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 und alle weiteren Zutaten in den Mixtopf geben und für 10 Sek./Stufe 4 vermischen.
3. Danach für etwa 14 Minuten/ 100°C/ Stufe 2 kochen. (Nach Wunsch den Likör auch gerne erst nach der Kochzeit hinzufügen.)
4. Für 20 Sek./ Stufe 8 fein pürieren.
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. (Mehr Information dazu findet ihr unter Einkochen.info.)

Tipp: Wen die Schale nicht stört, kann sich das Schälen auch sparen und diese einfach mitkochen. Dann sehr 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.

