

Eingemachte Pfirsiche

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Für 1 Glas von ca. 1½ Litern oder
2 Gläser von je ca. ½ Liter

7 dl Süsswein (z. B. Moscato)

150 g Zucker

1 unbehandelte Zitrone,
in Scheiben

1 Zweiglein Rosmarin

4 Pfirsiche, ungeschält

1. Süsswein mit allen Zutaten bis und mit Rosmarin in einer weiten Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren.
2. Pfirsiche ringsum mit einem Holzspieschen einstechen, in die Kochflüssigkeit geben, zugedeckt ca. 30 Min. köcheln, Rosmarin entfernen. Pfirsiche herausnehmen, in das saubere, vorgewärmte Glas verteilen.

Zuckersirup nochmals aufkochen, bis zum Überlaufen ins Glas füllen, Glas sofort verschliessen, auf einem Tuch abkühlen.

Haltbarkeit: kühl und dunkel ca. 1 Monat.
Einmal geöffnet, das Glas im Kühlschrank aufbewahren, Pfirsiche rasch konsumieren.

