



Eingelegte Pfirsiche süß-sauer

Zutaten:

3 1/2 kg Pfirsiche
60 g Nelken
60 g Stangenzimt
2 Vanillestangen, der Länge nach
halbiert
15 g frische Ingwerwurzel
2 kg Rohrzucker
1 l Hengstenberg Apfelessig

Empfohlene Produkte:



Schritt 1: Der Anfang

Den Flaum der Pfirsiche gründlich abreiben. Mit einer Nadel ein paar Mal einstechen. Die Gewürze in ein Tuch einbinden.

Schritt 2: Früchte übergießen

Zucker und Essig mit dem Gewürzbeutel 10 Minuten kochen. Den heißen Sirup über die Früchte gießen und zugedeckt 12 Stunden stehen lassen.

Schritt 3: Den Sirup kochen

Danach den Gewürzbeutel entfernen, den Sirup aufkochen, nach 10 Minuten die Pfirsiche hinzufügen und kochen, bis sie knapp gar sind.

Schritt 4: Der letzte Schliff

Die Früchte mit dem Sirup sorgfältig in Sterilisiergläser einfüllen und sofort verschließen. In einem kochenden Wasserbad während 15 Minuten sterilisieren.