



Pfirsichgelee mit Weißwein

Zeit gesamt
🕒 1h

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Pfirsiche	1 kg
Weißwein, trocken	250 ml
Zitronen	1 St.
Gelierzucker	500 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf

1. Pfirsiche waschen, halbieren, entkernen und grob würfeln. In einem Topf mit 100 ml Weißwein aufkochen und zugedeckt auf mittlerer Stufe ca. 8–10 Min. köcheln lassen, bis die Früchte weich sind und Flüssigkeit ziehen.
2. Ein Sieb mit einem sauberen Küchentuch auslegen, Früchte und Flüssigkeit daraufgeben und abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen. Früchte gut auspressen, Saft abmessen. Zitrone halbieren und Saft auspressen.
3. Saft mit Zitronensaft und übrigem Wein auf 750 ml auffüllen. In einem Topf mit Gelierzucker mischen. Unter gelegentlichem Rühren auf mittlerer Stufe zum Kochen bringen, dann ca. 3 Min. unter Rühren sprudelnd kochen lassen.
4. Gelee sofort randvoll in heiß ausgespülte, saubere Gläser (à ca. 250 ml) füllen, fest verschließen und abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	162 kcal
Kohlenhydrate	38 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	0 g