



Menge 8 –10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 20 Minuten



Schwierigkeit leicht

## PROVENZALISCHE PFIRSICH-LAVENDEL-KONFITÜRE

Lavendel gibt dieser Konfitüre mit Pfirsich einen besonderen Pfiff!



### Zutaten

1 kg	Pfirsiche (entsteint gewogen)
1	Vanilleschote
1 EL	getrocknete Lavendelblüten
1 kg	Diamant Gelierzucker 1:1

### Zubereitung

1. Pfirsiche waschen, entsteinen und in Stücke schneiden. 1 kg abwiegen und pürieren.
2. Mark der Vanilleschote auskratzen. Lavendelblüten in einen Teefilter geben.
3. Pfirsiche mit Lavendelblüten, Vanilleschote und -mark sowie Diamant Gelierzucker 1:1 in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
4. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Am Ende der Kochzeit Lavendelblüten und Vanilleschote entfernen.
5. Konfitüre sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.
6. Tipp: Getrocknete Lavendelblüten gibt es zum Beispiel im Biomarkt.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.