



Menge 6 - 8 Gläser à 500 ml



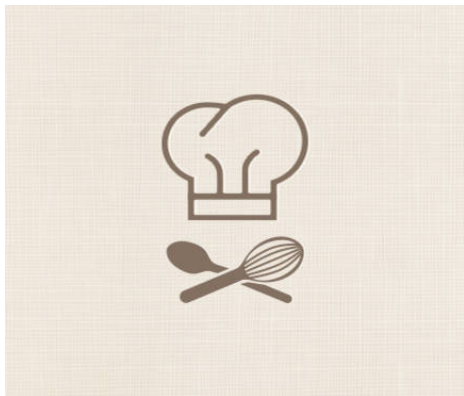
Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

## WÜRZIG EINGELEGTE PFIRSICHE

Pfirsiche werden mit Zimt süß-sauer eingekocht - ein köstlicher Genuss für Herbst und Winter.



### Zubereitung

1. Pfirsiche mit einem Tuch vorsichtig abreiben, in die Stielöffnung eine Nelke stecken und die Früchte in Einmachgläser schichten.
2. Essig mit Zucker und Zimtstange aufkochen und leicht abgekühlt über die Früchte gießen.
3. Die Gläser gut verschließen und 30 Minuten bei 90° C sterilisieren.
4. Tipp: Wenn Sie keinen Einkochtopf haben, können Sie die Pfirsiche auch im Backofen einkochen. Dazu Gläser in die 1 cm hoch mit Wasser gefüllte Fettpfanne setzen und den Backofen auf Ober-/Unterhitze 180 °C einstellen. Wenn in den Gläsern Luftbläschen aufsteigen, den Herd ausschalten und die Gläser nach 25 – 35 Minuten aus dem Ofen nehmen.

### Zutaten

3-4 kg	reife Pfirsiche
	Nelken
1 l	Weinessig
600 g	Diamant Einmachzucker
1	Zimtstange

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.