

September 2014

## Pfirsiche im Lavendel-Sud

Einmachrezept für 2-3 Gläser à 3 dl Inhalt

### VORBEREITUNGEN:

➤ Einmachgläser vorgängig sauber waschen und mit kochend heissem Wasser vorwärmen!

**6 grosse, reife, feste Pfirsiche**

kreuzweise einschneiden, kurz in siedendes Wasser tauchen, bis sich die Haut löst, danach in kaltes Wasser eintauchen und vorsichtig schälen

Pfirsiche vierteln oder achteln nach Belieben

**6 Zweige frischer Lavendel**

abstreifen, danach die Pfirsichstücke mit dem Lavendel in die sauberen Gläser dicht einschichten

**5dl Wasser**

**5dl Weisswein**

**300g Zucker**

zusammen aufkochen, danach leicht auskühlen lassen, über die Pfirsichstücke giessen, so dass ein Rand von 2cm frei bleibt

Gläser gut verschliessen

### STERILISIEREN:

Auf einen Gitterrost stellen und in den kalten Backofen schieben. Danach im 90 Grad warmen Ofen 30 Min. sterilisieren. In den Gläsern sollten kleine Blasen aufsteigen. Ausschalten, Ofen öffnen, Gläser so darin auskühlen lassen.

→Danach evtl. noch auf den Kopf stellen

→Haltbarkeit mind. 6 Monate

### TIPP:

→Passt perfekt zu Vanilleeis oder einer Quarkspeise sowie feinen Crêpes

→Lohnt sich doppelte oder dreifache Menge einzukochen