

## Nektarinen in süssem Sherry

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.  
Für 2 Einmachgläser von je ca. 7½ dl

2 Einmachgläser vorbereiten (S. 2)

1½ Liter **Wasser**  
250 g **Zucker**  
1 Esslöffel **Zitronensaft**  
3 Beutel **Hagebuttentee**

zusammen in einer Pfanne unter Rühren aufkochen, weiterkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, Teebeutel entfernen

1½ kg **Nektarinen**, geviertelt

portionenweise begeben, ca. 5 Min. knapp weich kochen. Schnitze satt bis ca. 2 cm unter den Rand, in die vorbereiteten, im Wasserbad stehenden Gläser füllen. Zuckersirup ca. 3 Min. einkochen

1 dl **süsser Sherry**

dazugiessen, aufkochen, Sirup siedend heiss bis zum Überlaufen über die Früchte giessen. Gläser sofort verschliessen, auf isolierender Unterlage abkühlen. Vakuumprobe S. 2

**Haltbarkeit:** kühl und dunkel ca. 12 Monate. Einmal geöffnet, das Glas im Kühlschrank aufbewahren, Nektarinen rasch konsumieren.

**Pro Glas:** 1 g Fett, 7 g Eiweiss, 220 g Kohlenhydrate, 4182 kJ (1000 kcal)



## Heiss einfüllen (Grundrezept)

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min. Für 2 Einmachgläser von je ca. 5 dl



### Pfirsiche in Zuckersirup

**Gläser vorbereiten:** Gläser und Deckel gründlich waschen, heiss abspülen, in eine Pfanne mit ca. 70 Grad heissem Wasser legen. Gummidichtungen kontrollieren, evtl. erneuern. Ebenfalls gründlich waschen. (siehe auch rechts)

**Früchte:** 1 kg **Pfirsiche**, halbiert, entsteint, ca. 30 Sek. in **siedendem Wasser** blanchieren, mit einer Schaumkelle herausnehmen, sofort in Eiswasser auskühlen. Haut mit spitzem Messer abziehen.



1 Liter **Wasser** zusammen mit 1 **Zitrone**, nur Saft, und 150 g **Zucker** in einer zweiten Pfanne aufkochen. Die halbe Portion der vorbereiteten Früchte darin knapp weich kochen, satt bis ca. 2 cm unter den Rand in das im Wasserbad stehende Glas füllen.



Zuckersirup nochmals aufkochen, siedend heiss bis zum Überlaufen über die Pfirsiche giessen, Glas sofort verschliessen. Zweite Portion gleich zubereiten. Auf isolierender Unterlage auskühlen.

### Eignet sich für:

- Blanchiert, Haut entfernt, halbiert, entsteint: Aprikosen, Pfirsiche.
- Geschält, Kerngehäuse entfernt: Äpfel, Birnen, Quitten.
- Halbiert, entsteint: Nektarinen, Zwetschgen.
- Kirschen, Mirabellen und Pflaumen, sind entsteint etwas weniger lang haltbar und sehen weniger hübsch aus. Mit Stein sind die Früchte schöner, müssen jedoch vor dem Servieren meist noch entsteint werden.

### Vakuumprobe

**Gläser mit Klammerverschluss:** Nach dem Auskühlen Klammern entfernen, der Deckel muss fest sitzen (Vakuum). Klammern wieder befestigen. Lässt sich ein Glas leicht öffnen, Inhalt erneut heiss einfüllen wie oben.

**Gläser mit Schraubdeckel:** Der Deckel soll sich in der Mitte leicht nach unten wölben und auf Druck nicht nachgeben.

**Haltbarkeit:** ca. 12 Monate.



### Gläser und Flaschen vorbereiten

Gläser/Flaschen, Deckel und Gummidichtung müssen sauber bzw. möglichst steril sein, damit sich kein Schimmel bilden kann. Gummidichtungen von Einmachgläsern und Flaschen überprüfen, rissige und spröde Dichtungen ersetzen. Gläser/Flaschen und Deckel im Geschirrspüler mit dem heissesten Programm oder von Hand mit heissem Wasser und Spülmittel gründlich reinigen. Gläser/Flaschen nicht abtrocknen. Bei Einmachgläsern die Lasche der Gummiringe so platzieren, dass sie nicht beim Verschlussbügel zu liegen kommt. Gläser und Flaschen sofort füllen und verschliessen.

