



Gesamt: 30min
Zubereitung: 30min



5 Glas/Gläser



einfach

Zutaten

1000 Gramm Weinbergpfirsiche
entsteint und in Stücke
geschnitten
500 Gramm Gelierzucker 2:1
Saft 1 Zitrone
1 Päckchen Zitronensäure
3-4 Zweiglein frischen Thymian
ohne Ast
2 Packung Finesse Bourbon
Vanille Aroma

Zubereitung

Marmelade einkochen

Die vorbereiteten Pfirsiche im auf Stufe 5, 6 Sek zerkleinern. Restliche Zutaten hinzugeben und nochmal auf Stufe 5, für 10 Sek unterrühren.

Dann alles auf 100 Grad, , Stufe 2, 12 Minuten kochen, zwischendurch bitte nachgucken nicht das es überkocht. Ich habe anschließend alles nochmal auf Stufe 7, 5 Sek püriert. Sofort in die vorbereiteten Gläser füllen, gut verschließen und 5 Min auf den Kopf stellen.



Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: [nikikirby](#) Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>