



Konfi Nektarin - Kaffee

aus Bruno's Küche

Zutaten

1 Kg Nektarinen
50g Kaffeebohnen
500g Gelierzucker

Und so wird's gemacht

Nektarinen waschen, entsteinen, fein schneiden und abwägen.

Kaffeebohnen grob hacken, in einen Papierbeutel oder ein kleines Säckchen geben und diesen gut verschliessen.

Nektarinen, den Beutel mit den Kaffeebohnen in einen Kochtopf geben.

Abgewogene Zuckermenge mit der Fruchtmasse verrühren.

Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen (mind. 3 Min. sprudelnd kochen).

Gelierprobe machen.

Kaffeebohnen entfernen.

Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen.

Mit Schraubdeckeln verschliessen, umdrehen und etwa 5 Min. auf dem Deckel stehen lassen.



 Meine Notizen: