



Sommer-Symphonie

(3 Gläser à ca. 450 ml)

Zutaten

500 g Pfirsiche
500 g Aprikosen
500 g Gelierzucker (2:1)
2 Aufgussbeutel Meßmer
Sommernachtstraum
1 Bio-Zitrone
50 g Mandelstifte
evtl. 1 TL ungespritzte Lavendelblüten



Download: www.otg.de
Services/Bild-Datenbank/Rezepte

Zubereitung

Pfirsiche und Aprikosen mit kochendem Wasser überbrühen, kurz stehen lassen, kalt abspülen und die Haut abziehen. Halbieren, entsteinen und die Hälften klein schneiden. In einen Topf geben, mit dem Gelierzucker vermischen und 1-2 Stunden Saft ziehen lassen.

Meßmer Sommernachtstraum mit 150 ml kochend heißem Wasser aufgießen, 8 Minuten ziehen lassen, dann die Aufgussbeutel entfernen.

Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.

Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie hellbraun sind und zu duften anfangen. Meßmer Sommernachtstraum und Mandelstifte zu den Früchten in den Topf geben und erhitzen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei den Schaum abschöpfen. Zitronensaft und -schale unterrühren. Nach Belieben die Lavendelblüten unterrühren. Die Konfitüre sogleich randvoll in saubere und heiß ausgespülte Twist-off-Gläser füllen, fest verschließen und 20 Minuten umgedreht stehen lassen.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit)

Pro Glas

ca. 907 kcal, 3795 kJ,
5,8 g Eiweiß
196,0 g Kohlenhydrate
9,4 g Fett

Kontakt: Ostfriesische Tee Gesellschaft * Laurens Spethmann GmbH & Co. KG *
Am Bauhof 13 – 15 * 21218 Seevetal * Tel.: 0049 4105/504-0 * Fax: 0049 4105/624-480 * E-Mail: pr@lsh-ag.de
www.messmer.de * www.OTG.de