



## Blitz-Pfirsichkonfitüre

**Vor- und zubereiten:** ca. 10 Min.  
Für 1 Glas von ca. 3 dl

**400 g Pfirsiche**, in Stücken  
**60 g Zucker**  
**1 EL Wasser**  
**1 Zweiglein Zitronenthymian**

Pfirsiche mit dem Zucker und dem Thymian zugedeckt ca. 5 Min. weich köcheln. Pfirsiche durchs Passevite in eine Schüssel treiben, in das Glas füllen.

**Tipp:** Statt durchs Passevite treiben mit dem Mixstab pürieren.

**Haltbarkeit:** zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Woche.

**1 dl:** 129 kcal, F 0 g, Kh 31 g, E 1 g

**Bestell-Tipp**

Das **Passevite** der neusten Generation ist da! Nicht nur Kartoffeln, sondern auch Früchte werden mit geringem Kraftaufwand rasch zu einem feinen Püree. Mit Rezeptbroschüre.