

## Nektarinen-Pfirsich-Konfitüre

### Zutaten

1 kg	Nektarinen (entsteint 750 g)
700 g	Pfirsiche (entsteint 500 g)
2 EL	Zitronensaft
250 ml	Holunderblütensirup
500 g	Gelierzucker 3:1

### Zubereitung

Die Nektarinen und Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen. Die Hälften der Früchte in kleine Würfel schneiden.

Die Früchte mit Zitronensaft, Holunderblütensirup und Gelierzucker mischen. Zugedeckt zwei Stunden ziehen lassen. Ab und zu umrühren.

Die Fruchtmasse unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und vier Minuten sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe nicht vergessen. Die Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser füllen und sofort verschließen.

## Pfirsich-Smoothie

### Zutaten

½	Pfirsich
¼	säuerlicher Apfel (z.B. Braeburn)
30 g	Himbeeren
50 ml	eiskalte Orangenlimonade (oder frisch gepresster Orangensaft)
1 EL	gemahlene Haselnüsse
1 TL	Haselnusskrokant (Fertigprodukt)
	Standmixer
	gestoßenes Eis
	Trinkhalm

### Zubereitung

Den halben Pfirsich entsteinen, waschen und trockenreiben. Das Fruchtfleisch grob klein schneiden und in den Mixer geben.

Aus dem Apfelviertel das Kerngehäuse entfernen. Den Apfel schälen, fein reiben und ebenfalls in den Mixer geben. Die Himbeeren vorsichtig waschen, trockentupfen und dazugeben.

Die Orangenlimonade oder den -saft und die gemahlene Haselnüsse in den Mixer geben und alles durchmischen, bis eine homogene Flüssigkeit entstanden ist. 2-3 EL gestoßenes Eis dazugeben und alles noch einmal kurz durchmischen. Den Inhalt des Mixers in das Glas gießen. Den Smoothie mit dem Haselnusskrokant bestreuen und mit dem Trinkhalm servieren.