Würzige Pflaumenkonfitüre

Sonstige Gerichte » Marmeladen » Pflaumen-Konfitüre

Zutaten (5 Gläser)

» 1,2kg Pflaume(n)
» 1kg Gelierzucker (1:1)
» 6 Zimt-Stange(n)

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Pflaumen waschen und gut abtropfen lassen. Früchte halbieren und entsteinen. 1kg Fruchtfleisch abwiegen. Mit Gelierzucker in einem großen Topf mischen und 3-4 Stunden durchziehen lassen.

2. Unter ständigem Rühren aufkochen lassen, Zimtstangen zufügen und 4-5 min bis zu der gwünschten Konsistenz kochen lassen. Sofort in vorbereitete Gläser füllen, verschließen und kopfüber ca. 5min ruhen lassen.

angelegt am: 16.07.2003 Rezept-Nr: 216

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke