

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 gewünschten 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