Rezept

Zwetschgenkonfitüre

Ein Rezept von Zwetschgenkonfitüre, am 27.04.2024

Zutaten

	1,2 kg aromatische Zwetschgen
2	Zimtstangen
	1/2 TL gemahlener Ingwer
1 kg	Gelierzucker 1:1
1 Msp.	gemahlene Nelken
50 ml	Zwetschgenwasser (oder Slivovitz; nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-5 GLÄSER À 210 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Von den Zwetschgenhälften 1 kg abwiegen. Die Hälften in kleine Stücke schneiden und in einen Topf geben. Den Gelierzucker dazugeben und unterrühren.

2. Die Zimtstangen in je 4 Stücke brechen. Die Gewürze zu dem Konfitürenansatz geben, unterrühren und zugedeckt über Nacht ziehen lassen.

3. Den Konfitürenansatz aufkochen und bei mittlerer Hitze sprudelnd 4-5 Min. kochen lassen. Die Gelierprobe machen, die Konfitüre abschäumen und das Zwetschgenwasser unterrühren.

4. Noch 1 Min. kochen, dann die Konfitüre in die vorbereiteten Gläser füllen. Dabei die Gewürze gleichmäßig verteilen. Mit den Deckeln verschließen und zuerst 5 Min. auf den Deckeln stehend, dann richtig herum abkühlen lassen.