

Rezept

# Kaltgerührte Pflaumenkonfitüre

Ein Rezept von Kaltgerührte Pflaumenkonfitüre, am 30.06.2026

## Zutaten

<b>500 g</b> Pflaumen oder Zwetschgen	<b>50 g</b> schwarze Johannisbeeren
<b>150 g</b> -350 g Honig (nach Geschmack)	1/2 TL Agar-Agar (Bioladen)
<b>2 EL</b> Zitronensaft	<b>2 EL</b> gehackte grüne Pistazienkerne (nach Belieben)
2-3 EL Zwetschgenwasser oder Rum	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 900 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Die Früchte waschen, entsteinen, mit dem Honig in eine Schüssel geben. Umrühren, zudecken und mindestens 12 Std. ziehen lassen.

---

2. Pflaumen mit Johannisbeeren in einen Mixer geben und 10 Min. mixen. Das Fruchtpüree eventuell durch ein Sieb oder die »Flotte Lotte« passieren, um dadurch Schalenreste zu entfernen.

---

3. Agar-Agar mit Zitronensaft und 100 ml Wasser verrühren, in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und etwas abkühlen lassen. Mit den Pistazien unter die Fruchtmasse mischen.

---

4. Die Konfitüre in kleine, sterilisierte Twist-off-Gläser füllen, im Kühlschrank einige Std. offen stehen lassen. Auf jedes Glas 1 TL Zwetschgenwasser geben, verschließen und im Kühlschrank lagern – am ersten Tag nicht bewegen, da Agar-Agar sehr langsam geliert.