

Rezept

Kaltgerührte Pflaumenkonfitüre

Ein Rezept von Kaltgerührte Pflaumenkonfitüre, am 04.06.2023

Zutaten

500 g Pflaumen oder Zwetschgen	50 g schwarze Johannisbeeren
150 g -350 g Honig (nach Geschmack)	1/2 TL Agar-Agar (Bioladen)
2 EL Zitronensaft	2 EL 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.