

Rezept

Pflaumenkonfitüre mit Holunder

Ein Rezept von Pflaumenkonfitüre mit Holunder, am 09.06.2026

Zutaten

1,4 kg dunkle Pflaumen oder Zwetschgen
300 g Holunderbeeren oder Brombeeren
Saft von 2 Zitronen (80 ml)
500 g Gelierzucker 3plus1

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 1800 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und mit dem Zitronensaft pürieren. Die Holunderbeeren waschen und von den Rispen streifen. Achtung: Sie färben stark; am besten mit Gummihandschuhen arbeiten. Die Holunderbeeren mit dem Pflaumenpüree und dem Gelierzucker mischen. (Falls Sie Brombeeren verwenden, die Fruchtmischung mindestens 3 Stunden ziehen lassen.)
2. Die Früchte aufkochen und etwa 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, bis die Gelierprobe gelingt. Die fertige Konfitüre vom Herd nehmen, in heiß ausgespülte Gläser füllen und sofort verschließen.