

Rezept

Pflaumenkonfitüre aus dem Ofen

Ein Rezept von Pflaumenkonfitüre aus dem Ofen, am 12.09.2024

Zutaten

- 1 1/2 kg Pflaumen
1/2 TL Zimtpulver
- 200 g (Roh-)Rohrzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Gläser | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 225° vorheizen (Ober- und Unterhitze nehmen, Umluft ist hier nicht empfehlenswert). Die Pflaumen waschen, vierteln und die Steine entfernen. Die Pflaumen dicht an dicht auf einem möglichst tiefen Backblech verteilen. Den Zucker mit dem Zimtpulver mischen und die Pflaumen gleichmäßig damit bestreuen.
2. Das Blech in den Ofen (Mitte) schieben und die Pflaumen 15-20 Min. garen, bis der Zucker karamellisiert, dabei die Früchte einmal mit einem Löffel wenden.
3. Dann die leicht zerfallenden Früchte sofort aus dem Ofen in saubere Twist-off-Gläser füllen und fest verschließen. Die Gläser für ca. 20 Min. auf den Deckel stellen und die Konfitüre abkühlen lassen, anschließend umdrehen und vollständig auskühlen lassen.