

Rezept

Zwetschgen-Walnuss-Konfitüre

Ein Rezept von Zwetschgen-Walnuss-Konfitüre, am 09.06.2026

Zutaten

1 kg Zwetschgen	300 ml Orangensaft
1 Stange Zimt	je 1 unbehandelte Orange und Zitrone
350 g Zucker	1 Päckchen Gelierpulver (3:1)
100 g Walnuskerne	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 GLÄSER à 1/4 L | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Zwetschgen waschen, entkernen. Mit Orangensaft und Zimt 15 Min. köcheln lassen.

2. Die Schale von Orange und Zitrone mit dem Zestenreißer abziehen. Früchte auspressen. Zucker und Gelierpulver mischen.

3. Walnuskerne grob zerkleinern, mit der Orangen- und Zitronenschale, Saft und Zucker zu den Zwetschgen geben, aufkochen und 3-4 Min. sprudelnd kochen lassen. Vom Herd nehmen und 3 Min. stehen lassen. In sterilisierte Twist-off-Gläser füllen und sofort verschließen.