

Rezept

Zwetschgenkonfitüre mit Orientgewürzen

Ein Rezept von Zwetschgenkonfitüre mit Orientgewürzen, am 25.06.2026

Zutaten

1,2 kg Zwetschgen (geputzt gewogen ca. 1 kg)	300 g Zucker
4 EL Zitronensaft oder Apfelessig	1 Stück frischer Ingwer (ca. 1 cm)
1 Kardamomkapsel	1 Gewürznelke
1 TL schwarze Pfefferkörner	je 1 kräftige Prise Zimtpulver, geriebene Muskatnuss und rosenscharfes Paprikapulver
1 TL Agar-Agar oder Gelierpulver aus Apfelpektin	Mörser

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 1 kg Konfitüre | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Die Zwetschgen waschen, trocken tupfen, entsteinen und sehr klein würfeln. Mit dem Zucker und dem Zitronensaft oder Essig in einem großen hohen Topf verrühren und ca. 2 Std. zugedeckt Saft ziehen lassen, ab und zu umrühren.
2. Die Früchte unter Rühren zum Kochen bringen und bei starker bis mittlerer Hitze offen ca. 15 Min. leicht sprudelnd kochen. Häufig umrühren.
3. Inzwischen den Ingwer schälen und durch die Knoblauchpresse drücken. Die Kardamomkapsel aufbrechen und die Samen herauslösen. Mit der Gewürznelke und den Pfefferkörnern im Mörser so fein wie möglich zerstoßen.
4. Gewürze und Ingwer unter die Zwetschgen rühren. Das Agar-Agar unterrühren und alles weitere 5 Min. kochen. Alternativ das Gelierpulver unterrühren und nach Packungsangabe 1-3 Min. weiterkochen.
5. Bei Verwendung von Gelierpulver aus Apfelpektin die Gelierprobe machen. Bei Verwendung von Agar-Agar ist die Gelierprobe nicht möglich, da die Konfitüre erst nach dem kompletten Abkühlen fest wird.
6. Die Zwetschgenkonfitüre abschäumen und in 4-5 vorbereitete Gläser füllen. Diese gleich verschließen und ca. 5 Min. auf den Kopf stellen (Konfitüre mit Agar-Agar nicht auf den Kopf stellen).