

Rezept

# Zwetschgenkonfitüre mit Walnüssen

Ein Rezept von Zwetschgenkonfitüre mit Walnüssen, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>1 kg</b> Zwetschgen (geputzt gewogen ca. 950 g)	<b>500 g</b> Gelierzucker 2 : 1 (oder 1 kg Gelierzucker 1 : 1 oder 300 g Gelierzucker 3 : 1)
<b>100 g</b> Walnuskerne	<b>50 g</b> Zucker
<b>2 EL</b> Zitronensaft	Zimtpulver

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 1,5 kg Konfitüre | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

## Zubereitung

1. Zwetschgen waschen, entsteinen und klein würfeln. Die Früchte mit dem Gelierzucker in einem großen hohen Topf verrühren, ca. 2 Std. zugedeckt Saft ziehen lassen.

---

2. Die Walnuskerne in kleine Stücke brechen. Den Zucker in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze hellgelb karamellisieren lassen. Die Nüsse zugeben, 1-2 Min. im Zucker wenden. Auf einem Teller abkühlen lassen.

---

3. Inzwischen den Zitronensaft und 1 Prise Zimt unter die Zwetschgen mischen, alles unter Rühren zum Kochen bringen und bei starker bis mittlerer Hitze offen 4 Min. leicht sprudelnd kochen. Häufig umrühren.

---

4. Die Gelierprobe machen. Die Zwetschgenkonfitüre abschäumen und die karamellisierten Nüsse untermischen. Die Konfitüre in 6-8 vorbereitete Gläser füllen. Diese verschließen und ca. 5 Min. auf den Kopf stellen.