

Rezept

Zwetschgenkonfitüre mit Walnüssen

Ein Rezept von Zwetschgenkonfitüre mit Walnüssen, am 01.10.2023

Zutaten

1 kg Zwetschgen (geputzt gewogen ca. 950 g)	500 g Gelierzucker 2 : 1 (oder 1 kg Gelierzucker 1 : 1 oder 300 g Gelierzucker 3 : 1)
100 g Walnuskerne	50 g Zucker
2 EL 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.