REZEPT FÜR PFLAUMENMARMELADE MIT RUM UND ZIMT

PFLAUMENMARMELADE MIT RUM UND ZIMT

Schwierigkeitsgrad: normal

für 5 Gläser à ca. 250 ml | 50 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- ca. 1,2 kg Pflaumen oder Zwetschgen
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1
- 2 Zimtstangen
- Saft von 1 Zitrone
- 30-40 ml Rum

6403

ZUBEREITUNG

223	1	51	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro 100 ml ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Pflaumen waschen, über Kreuz einritzen und mit kochendem Wasser überbrühen. Abgießen, kalt abschrecken und häuten. Halbieren, entsteinen und grob würfeln. 1 kg abwiegen und mit Gelierzucker, Zimtstangen und Zitronensaft in einem hohen Topf verrühren.

2. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Eine Gelierprobe machen und Zimtstangen entfernen.

3. Rum unterrühren, nochmal kurz aufkochen lassen und heiße Marmelade sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.