

PFLAUMEN-WALNUSS-KONFITÜRE



PFLAUMEN-WALNUSS-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 6-7 Gläser à ca. 250 ml | 35 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- 100 g Walnusskerne
- 1 kg Pflaumen
- Saft von 1 Zitrone
- 1 kg SweetFamily Gelierzucker 1:1



2037

ZUBEREITUNG

1. Walnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Dann grob hacken. Pflaumen waschen, einsteinen, 900 g abwiegen.
2. Pflaumen in einem hohen Topf pürieren. Zitronensaft und Gelierzucker untermischen. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter rühren, damit sie nicht ansetzt.
3. Eine [Gelierprobe](#) machen. Walnüsse unterrühren und Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gut verschließen und abkühlen lassen.

Tipp:

Wendet die Gläser in der ersten Stunde nach dem Abfüllen zwei- bis dreimal vorsichtig, damit sich die Nüsse gleichmäßig darin verteilen.

Obst: Pflaume