

PFLAUMEN-WALNUSS-KONFITÜRE



PFLAUMEN-WALNUSS-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 3-4 Gläser | 30 Min.

Zutaten

- 100 g gehackte Walnüsse
- 1 kg Pflaumen
- 1 Zitrone
- 1 kg SweetFamily Gelierzucker 1:1



ZUBEREITUNG

235

Kcal

100g

Die Walnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten. Die Pflaumen waschen, einsteinen, abwiegen und gut zerkleinern. Die Zitrone auspressen.

Den Pflaumenbrei mit dem Zitronensaft und Gelierzucker 1:1 vermischen. Die Frucht-Zucker-Masse unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit die Fruchtzubereitung nicht ansetzt.

Nach erfolgreicher Gelierprobe die Walnüsse dazugeben, die Konfitüre sofort in die vorbereiteten Gläser füllen und gut verschließen.

Tipp:

Drehen Sie die Gläser in der ersten Stunde nach dem Abfüllen 2-3 Mal um, damit sich die Nüsse gleichmäßig im Glas verteilen.

Obst: Pflaume