

REZEPT FÜR PFLAUMENKONFITÜRE MIT KARAMELL



PFLAUMENKONFITÜRE MIT KARAMELL

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 8 Gläser à 250 ml | 45 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- ca. 1,6 kg Pflaumen
- 1 Zitrone
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 3:1
- 4 EL Karamellsirup



2610

ZUBEREITUNG

135

Kcal

Pro 100 g

0.5

Gramm

Eiweiß

31.9

Gramm

Kohlenhydrate

0.2

Gramm

Fett

1. Pflaumen waschen, entsteinen, 1,5 kg abwiegen und gut zerkleinern. Zitrone auspressen.
2. Pflaumenstücke mit Zitronensaft und Gelierzucker in einem hohen Topf mischen. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter rühren, damit sie nicht ansetzt. Karamellsirup unterrühren.
3. Eine [Gelierprobe](#) machen. Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen. Abkühlen lassen.