

# 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



4696

### ZUBEREITUNG

**223**

Kcal

pro 100 ml ca.

**1**

Gramm

Eiweiß

**51**

Gramm

Kohlenhydrate

**0**

Gramm

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, dabeiiterrühren, 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.

**Obst:** Pflaume, Zwetschge **Kraut und Gewürz:** Zimt