

WÜRZIGE ZWETSCHGEN-KONFITÜRE



WÜRZIGE ZWETSCHGEN-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 7 Gläser à 250 ml | 30 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- 1,5 kg Zwetschgen
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 50 ml Balsamico-Essig
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 3:1



2462

ZUBEREITUNG

1. Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Früchte mit Gelierzucker und Lebkuchengewürz in einem hohen Topf mischen und grob pürieren.
2. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 3 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren. Essig zugeben und 1 Minute weiter kochen.
3. Eine [Gelierprobe](#) machen. [Konfitüre](#) in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen, gut verschließen und abkühlen lassen.

Tipp:

Bereitet die Konfitüre außerhalb der Zwetschgensaison mit aufgetauten TK-Früchten zu.

Obst: Zwetschge, Pflaume