

REZEPT-SAMMLUNG

Pflaumen-Apfel-Konfitüre

Zutaten für ca. 6 Gläser à 250g:

650g	Pflaumen, entsteint gewogen
350g	Äpfel, vorbereitet gewogen
1 TL	Zimtpulver
1	Vanilleschote
500g	Gelierzucker 2:1
3	Tropfen Bittermandelöl

Zubereitung:

Die Äpfel und Pflaumen waschen, entsteinen und in feine Würfel schneiden. Die Vanillestange längs einritzen und das Mark herauskratzen. Schote, Mark, Früchte und Zimt in einen Topf füllen und mit dem Gelierzucker gut vermischen. Bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen. Von der Kochstelle nehmen, 3 Tropfen Bittermandelöl-Aroma unterrühren.

Gelierprobe machen...heißt, einige Tropfen der Konfitüre auf einen kleinen Porzellanteller geben. Wenn die Konfitüre nicht verläuft ist die Konsistenz in Ordnung.

Die Vanilleschote entfernen, potentiellen Schaum abschöpfen und die fertige Marmelade noch kochend sofort in heiß ausgespülte Twist-Off-Gläser abfüllen. Die Gläser randvoll machen, zuschrauben und für ca. 15 Minuten auf den Kopf stellen. Danach wieder umdrehen und auskühlen lassen.

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten
Ruhezeit: keine