



Pflaumen - Whisky - Konfitüre

★★★★

Marmelade & Konfitüre

Vorbereitungszeit: 20 Min. **Kochzeit:** 5 Min. **Gesamtzeit:** 25 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 6 Gläser á 250ml **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 1 kg Pflaume(n), entsteint gewogen
- 1 TL Zimtpulver
- 500 g Gelierzucker 2:1
- 1 Schuss Whisky

NÄHRWERT

Calories: 603 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Die Pflaumen waschen und entsteinen, in grobe Würfel schneiden und in einem Topf zusammen mit dem Zimt zum Kochen bringen. Den Gelierzucker dazugeben, umrühren und unter Rühren ca. 5 Minuten kochen lassen.

Vom Herd nehmen, den Whisky dazugeben und die Konfitüre sofort in Gläser abfüllen.