

Eingekochte Zimt-Pflaumen

Pflaumen & Zwetschgen einkochen - Diese leckeren Zimt-Pflaumen schmecken pur oder sind einfach köstlich zu Milchreis, Grießbrei oder Vanillepudding.

etwa 6 Gläser (je 370 ml)    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 1 ½ kg Pflaumen (vorbereitet gewogen)
- 3 Zimtstange
- 600 ml Wasser
- 200 g Zucker
- 2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
- 1 Msp. Dr. Oetker Einmachhilfe

Wie koche ich Pflaumen/Zwetschgen einfach im Backofen ein?:

1 Zimt-Pflaumen vorbereiten:

Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Die Zimtstangen halbieren und jeweils eine Hälfte in die vorbereiteten Gläser geben. Die Früchte ebenfalls eng in die Gläser verteilen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 150 °C

Heißluft etwa 130 °C

Backzeit: 0 Min.



② **Zubereiten:**

Wasser mit Zucker und Bourbon Vanille-Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Einmachhilfe unterrühren. Den Sud in die Gläser füllen, so dass die Früchte bedeckt sind. Gläser mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen und in eine Fettpfanne oder Bräter stellen. Kochendes Wasser in die Form füllen, so dass die Gläser etwa 2 cm im Wasser stehen. Form vorsichtig auf dem Rost in den Backofen schieben und einkochen.

Einschub: Mitte

Kochzeit: etwa 60 Min.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die eingekochten Pflaumen können auch mit Zwetschgen zubereitet werden.
- Mit längerer Lagerzeit wird der Zimt-Geschmack intensiver.

