


# Kirsch-Pflaumen-Konfitüre mit Zimt

Diese fruchtige Marmelade mit Kirschen und Pflaumen oder Zwetschgen ist einfach eine kleine Köstlichkeit zum Frühstück und eine tolle Geschenkidee.

etwa 6 Gläser (je 200 ml)

   gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

500 g Sauerkirschen (vorbereitet gewogen) oder Süßkirschen  
500 g Pflaumen (vorbereitet gewogen)  
1 Zimtstange  
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra  
2:1

Wie koche ich eine fruchtige Kirsch-Pflaumen-Konfitüre?:

### ① Früchte vorbereiten:

Kirschen waschen, entsteinen, halbieren und 500 g abwiegen. Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen, fein schneiden und 500 g abwiegen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

### ② Marmelade zubereiten:

Früchte und Zimtstange mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. kochen**. Gelierprobe durchführen: 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süßen Früchten 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unterrühren.

### ③ Marmelade in Gläser füllen:

Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, Zimtstange entfernen, sofort randvoll in Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Konfitüre kann statt mit frischen Kirschen auch mit tiefgekühlten Kirschen zubereitet werden.
- Die Konfitüre bietet sich prima als Geschenkidee an, dann die Gläser jeweils mit einer Zimtstange verzieren.

