

# Pflaumenkonfitüre

Eine klassische Pflaumenmarmelade für ein leckeres Frühstück oder einen Brunch.

etwa 7 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

1,3 kg Pflaumen (vorbereitet  
gewogen)  
200 ml Rotwein oder roter  
Traubensaft  
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Super  
3:1

Wie koche ich eine klassische Pflaumenmarmelade?:

### 1 Pflaumen vorbereiten:

Pflaumen waschen, entsteinen, fein schneiden und 1,3 kg abwiegen. 200 ml Rotwein oder Traubensaft abmessen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

### 2 Marmelade kochen:

Pflaumen, Rotwein oder Saft mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd 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 abfüllen:

Pflaumenkonfitüre bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Pflaumenkonfitüre noch mit 150 g gehackten Walnüssen verfeinern. **Hinweis:** Die Haltbarkeit wird durch die Zugabe von Walnüssen verkürzt.

