

# Rotwein-Pflaumenkonfitüre mit Zimt

Eine fruchtige Marmelade mit gemahlenem Zimt

etwa 9 Gläser (je 200 ml)

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

800 g Pflaumen (vorbereitet  
gewogen)  
200 ml Rotwein  
2 Msp. gemahlener Zimt  
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Classic  
1150 g Zucker

## 1 Vorbereiten:

Pflaumen waschen, entsteinen, fein schneiden und 800 g abwiegen.

## 2 Zubereiten:

Pflaumen, Rotwein und Zimt in einen Kochtopf geben. **Erst** 1 Btl. Gelfix Classic mit 2 EL des Zuckers mischen, mit der Fruchtmasse verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. Sobald die Fruchtmasse **sprudelnd kocht, restlichen Zucker** zufügen. Unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen. **Hinweis:** Die Haltbarkeit wird durch die Zugabe von Zimt verkürzt.

### Tipps aus der Versuchsküche

- **Gelierprobe:** Vor dem Abfüllen 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.

**1 Portion = 25 g**