

Rotwein-Pflaumenkonfitüre mit Zimt

Diese leckere Pflaumenmarmelade mit Rotwein und gemahlenem Zimt ist schnell gemacht und einfach köstlich auf jedem Brötchen.

etwa 6 Gläser (je 200 ml)    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

800 g Pflaumen (vorbereitet gewogen)
200 ml Rotwein
2 Msp. gemahlener Zimt
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra 2:1

Wie koche ich eine fruchtige Pflaumenmarmelade?:

1 Pflaumen vorbereiten:

Pflaumen waschen, entsteinen, fein schneiden und 800 g abwiegen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

2 Pflaumenmarmelade kochen:

Früchte, Rotwein, Zimt und Gelierzucker in einen großen Kochtopf geben. 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 und erkalten lassen. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen und erneut eine Probe machen. Bei süßen Früchten hilft es 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unterzurühren.

3 Pflaumenmarmelade in Gläser füllen:

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



Versuchsküche

Rezepte und Tipps



© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de ·
Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)