

Einfache Zwetschgennarmelade mit Rum

Zutaten für 6 Gläser à 200ml

1 kg Zwetschgen

1,5 EL Zitronensaft

40 ml Rum

430 g Gelierzucker (2:1)

Sechs Gläser à 200ml bereitstellen.

Zwetschgen waschen, entsteinen und fein würfeln.

Zusammen mit Zitronensaft in einen großen Topf geben.

Gelierzucker zu den Früchten geben und aufkochen.

Alles unter ständigem Rühren mindestens 4 Min. kochen.

Konfitüre pürieren.

Rum unterrühren.

In die vorbereiteten Gläser füllen und direkt verschließen.



Zwetschgennarmelade schnell gemacht

1 kg Zwetschgen

500 g Gelierzucker 2:1

1/2 Zitrone, Saft davon

1 Pck. Vanillezucker

1 Msp. Zimt

Zwetschgen waschen und entsteinen

Gelierzucker darüber streuen und einige Zeit stehen lassen.

Zwetschgen mit einem Zauberstab gut zerkleinern

Vanillezucker und Zitronensaft hinzufügen und mit Zimt abschmecken

Zwetschgenmasse in einen großen Topf geben (spritzt und sprudelt sehr)!

Den Herd auf volle Hitze stellen und die Masse erhitzen.

Dabei immer gut rühren, damit es nicht anbrennt.

Wenn die Masse kocht noch 5 - 10 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Dann die kochende Masse in saubere Gläser abfüllen und mit einem Twist-off-Deckel verschließen.

Die Gläser auf den Kopf stellen und abkühlen lassen.

Variante: 500 g Apfel zugeben

2 Zimtstangen mitkochen

nach dem Kochen durch ein Sieb laufen lassen

