



PFLAUMENKONFITÜRE MIT ZIMT

ZUTATEN

- 2 kg Pflaumen, entsteint und grob geschnitten
- 200 ml lauwarmes Wasser
- 2 kg Kristallzucker
- 2 TL Zimt, gemahlen
- 1 TL Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Geben Sie die geschnittenen Pflaumen in den großen Topf und fügen Sie Wasser hinzu. Lassen Sie die Pflaumen 10 Minuten köcheln, bis sie weich sind. Fügen Sie Zucker, Zimt und Zitronensaft hinzu und lassen Sie den Zucker langsam schmelzen.
2. Schalten Sie auf höchste Stufe und lassen Sie die Konfitüre 5 Minuten kochen. Nehmen Sie Ihren Unterteller aus dem Gefrierschrank und führen Sie die Gelierprobe durch (siehe Artikel). Wenn die Fruchtmasse noch nicht dicklich ist, kochen Sie sie einige Minuten weiter und prüfen Sie dann erneut.
3. Nehmen Sie den Topf vom Herd und lassen Sie ihn 15 Minuten abkühlen. Rühren Sie gelegentlich um - das verhindert, dass Fruchtstücke auf den Boden des Glases sinken. Füllen Sie die Fruchtmasse in die Gläser, verschließen Sie sie fest und lassen Sie die Gläser abkühlen.