

traditionelles Rezept

Pflaumenmarmelade

15-20 Gläser a 200 g

Zutaten

3,5 kg Pflaumen, 1,25 kg Zucker, 250 g Gelierzucker 2:1, 3 Teelöffel Zimt, 3 Esslöffel Strohrum

Zubereitung

1. Pflaumen waschen und entsteinen
2. Pflaumen schichtweise in einen Topf legen und je Schicht mit Zucker bestreuen
3. dichten Deckel auf den Topf legen und alles über Nacht kühl stellen
4. am nächsten Tag den Topf auf den Herd stellen
5. Herd anschalten und die Masse aufkochen, dabei nicht(!) umrühren.
6. Temperatur auf ein Drittel zurückdrehen, so daß die Masse leicht köchelt
7. auch jetzt noch nicht umrühren - es brennt nix an - versprochen!
8. das Ganze 1,5 Stunden vor sich hin simmern lassen
9. dann kann der Zimt zugegeben und die Masse vorsichtig umgerührt werden.
10. ab jetzt muß ständig gerührt werden, denn sonst brennt`s an!
11. nach 20 Minuten mit dem Pürierstab die Schalen gründlich zerkleinern
12. jetzt noch mal aufkochen, dann den Herd wieder herunterdrehen
13. den Strohrum einrühren
14. die Masse kann nun in Gläser mit Twist-Off-Verschluß abgefüllt werden.
15. ACHTUNG, dabei muß sie weiterhin köcheln, sonst ist nicht sichergestellt, dass etwaige Keime in den Gläsern abgetötet werden.
16. die verschlossenen Gläser dann umgedreht mindestens 5 Minuten stehen lassen.
17. Video vom Köcheln

Zeitbedarf

1,5 Stunden am Vortag, 2,5 Stunden am Zubereitungstag

dazu paßt

Butterbrot

