

Pflaumenkonfitüre mit Walnüssen

Sonstige Gerichte » Marmeladen » Pflaumen-Konfitüre

Zutaten

- » 1300g Pflaume(n)
- » 200ml Rotwein
- » 150g Walnüsse
- » 1 Pk. Gelierzucker (3:1)

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Pflaumen waschen, abtropfen lassen, halbieren, entsteinen, fein schneiden und 1300g abwiegen. 200ml Rotwein abmessen. Walnüsse hacken und 150g abwiegen.

2. Pflaumen, Rotwein und gehackte Walnüsse in einem Kochtopf mit Super Gelierzucker gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen, mindestens 3min unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen und von der Kochstelle nehmen.

3. Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Twist-off-Deckeln verschließen, umdrehen und etwa 5min auf dem Deckel stehen lassen.

Hinweis: Die Haltbarkeit wird durch die Zugabe von Walnüssen verkürzt.

Tipp: Statt Rotwein kann man auch roten Traubensaft verwenden.

angelegt am: 13.07.2003

Rezept-Nr: 451

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke