

PFLAUME - ZIMT - TRAUM



Zutaten:

- * 1500g reife Zwetschgen
(ca. 1800g mit Stein)
- * Saft von einer Zitrone
- * 600ml gutes Wasser
- * 500 - 750g Cristallino von RAPUNZEL
- * 8 MB KONFITURA
- * 1-2 TL Zimt
- * etwas geraspelten Ingwer
- * 1 TL 80%igen Stroh-Rum
- * bereitstellen:
zusätzlich 600ml kochendes Wasser

Vor dem Einkochen würde ich Dir empfehlen, die Seite über Geliermittel und Einkoch-Tipps zu lesen, denn da hatte ich zahlreiche TIPPS zur Zubereitung der Konfitüre bis zum Etikettieren der Gläser gegeben.

Zubereitung:

Die Zwetschgen >in 1a-Qualität< werden entsteint, kleingeschnitten und im

Mixer mittelfein püriert. Hinzugefügt werden der Zitronensaft sowie das Wasser.

Unter Rühren wird das mit dem Zucker gut vermischte Gelierpulver langsam rieselnd dem Fruchtbrei zugefügt und schonend zum Kochen gebracht.

Je nach Reife der Früchte kann beliebig >nach Geschmack< weiterer Zucker eingerührt werden.

Nun folgen etwas geraspelter Ingwer sowie der Zimt und der Stroh-Rum.

Nachdem die Konfitüre 5 Minuten geköchelt hat, wird die Gelierprobe auf einem kleinen Tellerchen gemacht.

Falls diese zu schnell und zu fest anzieht, wird nun langsam etwas von dem zusätzlichen, kochenden Wasser sehr gut eingerührt, bis zur gewünschten Konsistenz.

Nun die Gläschen bis zum Beginn des Schraubendes mit dem heißen Fruchtbrei füllen und sie gut verschraubt für ca. 15 Minuten auf den Kopf stellen.

Danach umdrehen, und wenn sie erkaltet sind, etikettieren.

Wird ca. 13 Gläschen à 190 ml ergeben.

Gutes Genießen !

eure

Irene Hermeth

Hinweis:

Die mit KONFITURA schonend und mit möglichst wenig Zucker zubereiteten Konfitüren sollten innerhalb eines Jahres verbraucht werden.

Der Inhalt geöffneter Gläser sollte innerhalb von 3 Tagen aufgebraucht werden.

www.selbtheilungstreff.de