



# Pflaumenkonfitüre

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Saisonal, hausgemacht, was schmeckt besser und ist preiswerter?

## Zutaten

- 1,0 kg Pflaumen, gewaschen, entsteint, geviertelt
- 1 kg Gelierzucker (2:1)
- 1 Tl Zimt

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die vorbereiteten Früchte 1:1 mit dem Gelierzucker mischen und zunächst 3-4 Stunden "Saft ziehen lassen".

### Schritt2

Unter ständigem Rühren 6-8 min. hell, sprudelnd kochen lassen, bis die Konfitüre die richtige Konsistenz erreicht hat.

### Schritt3

Die Gläser (Prima sind Twist-off-Gläser) in kochendes Wasser geben, wieder trocken laufen lassen.

### Schritt4

Die Pflaumenkonfitüre einfüllen, verschließen und auf den Kopf, bzw. Deckel stellen, nach 10 min. wieder umdrehen, auskühlen lassen.

**Rezeptart:** Sonstige **Tags:** hausgemacht, naturbelassen, saisonal, was schmeckt besser und ist preiswerter

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pflaumenkonfituere/>