REZEPT FÜR PFLAUMEN-WALNUSS-KONFITÜRE

PFLAUMEN-WALNUSS-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 6-7 Gläser à ca. 250 ml | 35 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 100 g Walnusskerne
- 1 kg Pflaumen
- Saft von 1 Zitrone
- 1 kg SweetFamily Gelierzucker 1:1

2640

ZUBEREITUNG

1. Walnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Dann grob hacken. Pflaumen waschen, einsteinen, 900 g abwiegen.

2. Pflaumen in einem hohen Topf pürieren. Zitronensaft und Gelierzucker untermischen. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter rühren, damit sie nicht ansetzt.

3. Eine Gelierprobe machen. Walnüsse unterrühren und Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gut verschließen und abkühlen lassen.

Tipp:

Wendet die Gläser in der ersten Stunde nach dem Abfüllen zwei- bis dreimal vorsichtig, damit sich die Nüsse gleichmäßig darin verteilen.