REZEPT FÜR PFLAUMENKONFITÜRE MIT KARAMELL

PFLAUMENKONFITÜRE MIT KARAMELL

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 8 Gläser à 250 ml | 45 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- ca. 1,6 kg Pflaumen
- 1 Zitrone
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 3:1
- 4 EL Karamellsirup

2580

ZUBEREITUNG

135	0.5	31.9	0.2
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro 100 g	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Pflaumen waschen, entsteinen, 1,5 kg abwiegen und gut zerkleinern. Zitrone auspressen.

2. Pflaumenstücke mit Zitronensaft und Gelierzucker in einem hohen Topf mischen. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter rühren, damit sie nicht ansetzt. Karamellsirup unterrühren.

3. Eine Gelierprobe machen. Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen. Abkühlen lassen.