

R e z e p t

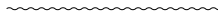
PFLAUMENMARMELADE MIT INGWER UND ZIMT





PFLAUMENMARMELADE

mit Ingwer und Zimt



Kontributor: **GIEDRE BARAUSKIENE**

Zutaten

-
- 2 kg Pflaumen
 - 2 kg Zucker
 - 3-5 EL Zitronen- oder Limettensaft (weglassen, falls die Pflaumen sehr sauer sind)
 - 1 EL gemahlener Zimt
 - 1 EL gemahlener Ingwer
-



PORTIONEN
1,5 L



AUSGABE
sisterMAG50

-
- SCHRITT 1** Pflaumen waschen und auf einem Tuch trocknen lassen. Halbieren and Kerne entfernen.
 - SCHRITT 2** Die Hälften in einem schweren Topf geben und 150 ml Wasser dazugeben (250 ml, falls die Pflaumen nicht besonders saftig sind). Köcheln lassen, bis die Pflaumen weich werden.
 - SCHRITT 3** Dann Zucker, Zimt, Zitronensaft und Ingwer dazugeben. Mit einem Holzlöffel gut rühren und köcheln lassen bis sich der Zucker auflöst.
 - SCHRITT 4** Die Temperatur erhöhen und die Marmelade für 7-10 Minuten bei ständigem Rühren kochen lassen.
 - SCHRITT 5** Den Topf von der Hitze nehmen und für ca. 30 Minuten abkühlen lassen. Man kann die Marmelade entweder gleich in sterilisierte Gläser geben oder sie erst pürieren, um Fruchtstücke zu zerkleinern. Im Kühlschrank aufbewahren. Marmelade mit Fruchtstücken ist perfekt für Desserts, Haferbrei oder Joghurt; die pürierte Variante eignet sich hervorragend für Kuchen und Soßen.