

„Ein Ort stellt sich vor“

17.09.2016 in Rüdigheim / Neuberg

Zwetschgen-Apfel-Konfitüre mit Amaretto

Zutaten (ergibt ca. 5 Gläser á 250 ml):

700 g Pflaumen
2 säuerliche Äpfel
500 g Gelierzucker(2:1)
1 Prise Zimt
50 ml Amaretto(Mandellikör)

Zubereitung:

1.

Zwetschgen waschen und halbieren, die Steine entfernen und die Früchte klein schneiden.

Äpfel schälen und halbieren, Kerngehäuse entfernen und Äpfel klein schneiden.

2.

1000 g der kleingeschnittenen Früchte abwiegen, mit Gelierzucker (2:1) und Zimt in einen Kochtopf geben und aufkochen.

Nach Packungsanleitung (ca. 3 Min.) sprudelnd kochen lassen.

3.

Den Amaretto unterrühren, sofort in heiß ausgespülte Marmeladengläser füllen und verschließen.

Für ca. 5 Min. umgedreht auf den Deckel stellen und abkühlen lassen.

Wer eine alkoholfreie Variante bevorzugt:

Den Amaretto kann man durch 2 – 3 Tropfen Bittermandelöl ersetzen!

