Selbstgemachte Pflaumenmarmelade

Zutaten für 6 Gläser Pflaumenmarmelade:

- 1,5 kg Zwetschgen (oder Pflaumen)
- 500 g brauner Zucker
- 1 TL Zimt

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 45 Minuten
Ruhezeit:	3 Stunden

Zubereitung mit Kochtopf

Zuerst werden die Zwetschgen gewaschen und halbiert.

Gebt die Zwetschgen in einen großen Topf und bedeckt sie mit dem Zucker. So sollten sie nun für mindestens 3 Stunden stehen, um zu saften. Dabei könnt ihr ab und zu umrühren.

Gebt dann den Zimt dazu und lasst die Masse aufkochen. 30 Minuten sollte sie nun köcheln. Anschließend füllt ihr sie heiß in Marmeladengläser, verschließt diese und stellt sie für 1 Minute auf den Kopf. Dadurch entsteht ein Vakuum und die Pflaumenmarmelade ist lange haltbar.

Zubereitung mit Thermomix

Wasch die Zwetschgen, halbiere sie und gib sie mit dem Zucker in den Mixtopf. Verrühre sie auf

5 Sekunden auf Stufe 5 und lass sie danach 3 Stunden saften.

Anschließend gibst du den Zimt dazu und kochst die Pflaumenmarmelade 30 Minuten lang auf Stufe 3 bei 100°C.

Püriere sie am Ende 20 Sekunden lang auf Stufe 5 und fülle sie noch heiß in Marmeladegläser. Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.