

Selbstgemachte Pflaumenmarmelade



vegetarisch

kleinkindtauglich

Pflaumenmarmelade mit Zimt und Rohrzucker - super lecker und sehr einfach zu kochen mit Kochtopf oder Thermomix.

Selbstgemachte Pflaumenmarmelade ist der kleine Bruder des Pflaumenmuses und ein schönes Geschenk aus der Küche, das den Sommer einfängt und haltbar macht. Mein Rezept mit Rohrzucker und Zimt könnt ihr wahlweise ganz herkömmlich mit Kochtopf und Pürierstab oder aber auch mit Thermomix zubereiten.

Zutaten für 6 Gläser Pflaumenmarmelade:

- 1,5 kg Zwetschgen
- 500 g brauner Zucker
- 1 TL Zimt
- [Einmachgläser*](#)

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.

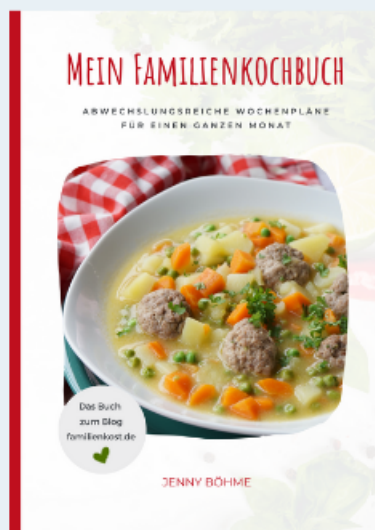
Anschließend gibst du den Zimt dazu und kochst die Pflaumenmarmelade 30 Minuten lang auf Stufe 3 bei 100°C.

Püriere sie am Ende 20 Sekunden lang auf Stufe 5 und fülle sie noch heiß in Marmeladegläser.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Was ist eigentlich der Unterschied zwischen Pflaumenmus und Pflaumenmarmelade?

Pflaumenmus besteht aus den reinen Früchten, denen kein Zucker zugefügt wird. Durch sehr langes Einkochen bekommt das Pflaumenmus seine typische Konsistenz und Farbe. Ganz genau genommen, muss das Pflaumenmus auch durch ein Sieb gestrichen werden bevor er in die Gläser wandert. Denn ein echtes Mus enthält keine Fruchtstücke.

Pflaumenmarmelade wird hingegen wie alle anderen Marmeladen mit Zucker hergestellt. Dadurch verkürzt sich die Kochzeit und die Marmelade erhält eine hellere Farbe als das Pflaumenmus.