

RIMUSS

Winetrzauber-Confiture

- ½ kg Zwetschgen
- 250g Gelierzucker (2:1)
- ½ Vanilleschote
- 1 Prise Zimt
- 2 Gläser (ca. 230ml)

❖ Frische Zwetschgen waschen und entsteinen oder tiefgekühlte Zwetschen auftauen lassen.

❖ Vanilleschoten mit einem Messer der Länge nach aufschneiden und mit dem Messerrücken auskratzen.

❖ In einem grossen Topf halbierte Zwetschen, Gelierzucker, Zimt und Vanillemark dazu geben, alles vermischen und ca. 2h stehen lassen.

❖ Nun alles mit einem Pürierstab zerkleinern. Das Püree nun auf mittlerer bis hoher Hitze aufkochen und 3–4 Minuten köcheln lassen.

❖ Gegebenenfalls nochmal mit dem Pürierstab feiner pürieren.

❖ Konfitüre in vorgewärmte Gläser füllen (ca. 10 Minuten bei 120°C im Backofen mit Umluft), sofort verschliessen und auskühlen lassen.

❖ Sauberes Arbeiten, vor allem beim Einfüllen und Verschliessen der Gläser, ist sehr wichtig.



Haltbarkeit: ca. 6 Monate.