



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Pflaumenkonfitüre

Zutaten für 4 Personen:	
1,2 kg Pflaumen ohne Stein	600 g Gelierzucker
1 Vanilleschote	Orangenlikör
1 Zimtstange	

Zubereitung:

Waschen Sie die Pflaumen, entsteinen und vierteln die.

halbieren sie eine Vanilleschote längs und kratzen das Mark mit dem Messerrücken raus.
Geben sie 1,2 kg Fruchtfleisch, eine Zimtstange, den Gelierzucker, die Vanilleschote und das Mark in einen Topf und mischen alles gründlich und lassen alles ca. 1 Stunde ziehen.

Jetzt einmal aufkochen und 5 Minuten sprudelnd köcheln lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit geben sie je nach Geschmack Orangenlikör zur Konfitüre.

Fischen sie die Zimtstange und die Vanilleschote aus der Konfitüre
und pürieren diese mit dem Mixstab fein.
Füllen sie die Konfitüre in saubere Gläser, diese sofort gut verschließen.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer