

Pflaumen-Walnuss-Marmelade mit Rum

VORBEREITEN

135
Min.

ZUBEREITEN

120
Min.

NIVEAU



Zutaten für ca. 800 g

1 kg reife Pflaumen
500 g Zucker
1 Teelöffel Zimt
1 Teelöffel Nelken
1 Vanilleschote
50 ml Rum
50 g Walnüsse

Besonderes Zubehör

4 Sterile Einmachgläser (à 250 g)

Wann lässt man freiwillig etwas Winterfeeling zum Sommerende zu? Na dann, wenn sich die Süße von Pflaumen, die Würze von Zimt und Nelken und ein Schuss Rum in einem Marmeladenglas verbinden. Also, Glas auf, Löffel rein, genießen und gaaanz viel für kalte Tage verschließen!

- 1 -

Pflaumen waschen, entkernen und zerkleinern. Mit Zucker, Zimt, Vanille und Nelken in eine Schüssel geben.

- 2 -

Saft aus der Zitrone pressen und zu den anderen Zutaten geben. Etwa 2 Stunden eindicken lassen.

- 3 -

Alles in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Mit einem Holzlöffel regelmäßig rühren, damit der Zucker nicht auf dem Boden haften bleibt. Mit einer Schaumkelle ab und an den Schaum, der sich auf der Oberfläche bildet, abschöpfen.

- 4 -

Wenn die Marmelade beginnt einzudicken, Walnüsse und Rum hinzugeben. Weiterrühren bis alles fest wird.

- 5 -

Gläser mit der noch warmen Marmelade befüllen. Deckel draufschauben, auf den Kopf stellen, abkühlen und fest werden lassen.