

PORTIONEN

1

ZEIT GESAMT

50 min

LEVEL

easy

Rezept

ZWETSCHGENMARMELADE

Kannst Du Dir diesen wunderbaren Duft von warmen Zwetschgen und Zimt vorstellen? Riecht nach Winter und schon ein bisschen weihnachtlich.

Von den Zwetschgen-Plunder gestern hatte ich noch die 2. Hälfte der Zwetschgen übrig und die mussten natürlich auch zu etwas sehr leckerem verarbeitet werden. Also habe ich kurzerhand Zwetschgenmarmelade daraus gemacht. Anstelle von Gelierzucker habe ich Xanthan verwendet. Eine Zutat, die bereits in sehr geringer Menge seine bindende Wirkung entfaltet, von daher solltest Du eher vorsichtig damit umgehen. Aber keine Angst, Du wirst das hinbekommen. Da bin ich mir ganz sicher.

Einem leckeren selbst gebackenen <mark>Brot oder Brötchen</mark> mit Butter und einem dicken Klecks Marmelade steht dann nichts mehr im Wege.

P.S.: Wie Du weißt, ist diese Website nichts, mit dem ich Geld verdiene, sondern ein Hobby. Wenn Du mich dabei ein wenig unterstützen möchtest, freue ich mich darüber!

ZUTATEN

- 450 g Zwetschgen (entkernt)
- 100 g Xylit
- 1TL Zimt
- 1 gestrichener TL Xanthan (entspricht ca. 1 g)



Ein gutes Stück Brot mit Marmelade ist die beste Belohnung für einen arbeitsreichen Tag!

b llonbroetchen.de























SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Ofen auf 150 Grad vorheizen. Zwetschgen waschen, entkernen und halbieren.

SCHRITT 2

Zwetschgen in einer feuerfesten Schale oder einer Silikonform mit ca. 50 g Xylit überstreuen und für ca. 30 min in den Ofen geben.

SCHRITT 3

Zwetschgen aus dem Ofen nehmen und in einen Topf auf dem Herd zum Köcheln bringen. Zimt hinzufügen. Xanthan mit dem restlichen Xylit vermischen und auch untermischen. Alles zusammen weitere 5 min köcheln lassen und dann mit einem Pürierstab so lange bearbeiten, bis keine Klümpchen oder Reste der Pflaumen als Stücke mehr vorhanden sind und es eine sämige Konsistenz hat.

SCHRITT 4

Je nach Größe ergibt diese Menge 1 Einmachglas voller Marmelade. Bevor Du die Marmelade aus dem Topf in das Einmachglas gibst, stelle sicher, dass dieses steril ist. Ggfs. nochmals mit kochendem Wasser auffüllen, abgießen und trocknen, bevor Du die Marmelade hinein schüttest.

SCHRITT 5

Bewahre nach dem Abkühlen die Marmelade im Kühlschrank auf. Entstandenes Kondenswasser kannst Du beim ersten Öffnen des Glases mit einem Küchentuch entfernen.

Da Deine Marmelade nicht durch den klassischen Zucker haltbar gemacht wurde, wird sie sich auch nicht so lange halten. Wenn Du aber darauf achtest, dass Du immer mit einem frischen Löffel in die Marmelade gehst und sie weiterhin im Kühlschrank aufbewahrst, sollte sie zumindest so lange halten, bis Du sie aufgegessen hast.