



## WEIHNACHTSMARMELADE MIT ZWETSCHGEN



Gesamt: 25 min

Zubereitung: 15 min

Backzeit: 10 min



6 Glas/Gläser



einfach



### Zutaten

1000 Gramm Zwetschgen frisch entkernt


1 Packung 2 zu 1 Gelierzucker




250 g Mandeln gehäutet

1 gestr. TL Zimtpulver

2 EL Contreau

### Zubereitung

1. Mandeln im  2 sec. auf Stufe 5 zerkleinern. Dann in der Pfanne kurz rösten etwas Zimtzucker darüber streuen und kurz rösten. Dann abkühlen lassen.

. Pflaumen im  6 Sec. auf Stufe 6 zerkleinern und Gelierzucker in  auf 100 Grad ca. 8 - 10 Min. garen. Dann andere Zutaten hinzufügen und auf Stufe  2 kurz verrühren. Fertige Marmelade in saubere Gläser abfüllen und verschließen sowie kurz stürzen. Haltbar ca. 1 Jahr am besten im Kühlschrank oder anderen kälteren Ort.

### Kommentar & Tipps

Zur Weihnachtszeit einfach lecker! Auch als kleines Mitbringsel geeignet.

