



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 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.