Artikel vom 05.10.2023 · Ausgedruckt am 24.11.2026, 05:40 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/zwetschge-walnuss-zimt-marmelade

Zwetschge-Walnuss-Zimt-Marmelade



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 6 bis 7 Gläser á 250 g):
1 kg vorbereitete Zwetschgen,
1 TL Zimt,
1 P. Zitronensäure,
500 g Gelierzucker 2:1,
100 g Walnüsse,
50 g Zucker,
100 ml Rum.

Zubereitung:
Walnüsse grob hacken. Zucker mit Wasser in einer Pfanne schmelzen und einkochen lassen. Gehackte Walnüsse zugeben und so lange weiter einkochen lassen, bis sie karamellisieren, auf Backpapier ausbreiten und erkalten lassen. Zwetschgen klein schneiden. In einem Topf mit Zimt und Zitronensäure zum kochen bringen. Mit einem Pürierstab alles pürieren und mit Gelierzucker aufkochen, 4 bis 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe machen, Rum unterrühren und in vorbereitete Gläser abfüllen.

Nadine Hörster