

Pflaumen-Marmelade mit karamellisierten Walnüssen

Nicht nur zu Süßspeisen, auch zu Wild und Käse schmeckt die Pflaumen-Marmelade mit karamellisierten Walnüssen hervorragend. Ein schönes Rezept mit einem Hauch Zwetschkenschnaps.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

1 kg	Pflaumen
1 kg	Gelierzucker
1 Stk.	Zitrone (den Saft davon)
2 EL	Zwetschkenschnaps
90 g	Walnüsse

Zubereitung

1. Für die **Pflaumen-Marmelade mit karamellisierten Walnüssen** zuerst die Walnuskerne in einer Pfanne ohne die Zugabe von Fett kurz anrösten. Anschließend Zucker hinzugeben und das Ganze solange erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist und eine hellbraune Farbe hat.
2. Die Pflaumen gut waschen, die Kerne entfernen und dann vierteln. Den Zitronensaft, Zucker und die Pflaumenstücke gut vermengen und für 4 Minuten auf dem Herd unter ständigem Rühren kochen lassen.
3. Jetzt die gerösteten Walnuskerne und den Pflaumenschnaps hinzugeben. Die Mischung direkt in Gläser füllen, die Gläser dann sofort verschließen. Während die Gläser abkühlen, mehrere Male umdrehen, sodass die Marmelade gut vermischt wird.

Tipp

Für die Zubereitung der Pflaumen-Marmelade mit karamellisierten Walnüssen ist es empfehlenswert,

Bio-Zitronen zu verwenden.