

Pflaumen-Walnuss-Marmelade

Es muss nicht immer Erdbeer sein... Das Rezept für Pflaumen-Walnuss-Marmelade bringt köstliche Abwechslung auf den Frühstückstisch!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1.3 kg	Pflaumen
200 ml	Rotwein (oder roter Traubensaft)
150 g	Walnüsse
1 Packung	Gelierzucker

Zubereitung

1. Für die **Pflaumen-Walnuss-Marmelade** die Pflaumen waschen, entsteinen und klein schneiden, bis die gewünschte Menge abgewogen ist. Walnüsse fein hacken.
2. Pflaumen mit den Walnüssen und dem Rotwein (oder Traubensaft) in einen großen Topf geben und verrühren. Dann mit dem Gelierzucker vermengen.
3. Unter ständigem Rühren aufkochen lassen und dann mindestens 3 Minuten köcheln lassen (dabei immer weiter rühren, damit die Masse nicht anbrennt!). In Marmeladengläser füllen und diese verschließen.
4. Auf den Kopf stellen und so ca. 5 Minuten stehen lassen, erst dann umdrehen und weiter abkühlen lassen. Bis zum Servieren kühl und dunkel lagern.

Tipp

Die Pflaumen-Walnuss-Marmelade mit etwas Zimt verfeinern.