

Pflaumen-Weinbrand-Konfitüre

Eine Zutat im Rezept für Pflaumen-Armagnac-Konfitüre ist ein Brandy, der im französischen Gascogne beheimatet ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 4 min

Gesamtzeit: 19 min



Zutaten

1 kg	Pflaumen (vollreif)
1 kg	Gelierzucker (2:1)
6 EL	Weinbrand
1 Stk.	Zitrone (unbehandelt)

Zubereitung

1. Vollgereifte Pflaumen für die Pflaumen-Weinbrand-Konfitüre gründlich waschen und mit Küchentuch abtupfen. Stiele und Kerne entfernen. 2/3 der Pflaumen abnehmen – in einem Fleischwolf oder Mixer fein pürieren und in einen Topf geben.
2. Den Rest der Früchte in kleine Stücke schneiden. Eine unbehandelte Zitrone warm abwaschen. Ausschließlich die gelbe Schale mit einer Küchenreibe fein abreiben. Mit einer Saftpresse den Zitronensaft ausdrücken und in einem Glas auffangen.
3. Zitronensaft, Abrieb und Pflaumenstücke zum Püree in den Topf geben. Diesen auf dem Herd platzieren. Unter stetigem Rühren Gelierzucker einrieseln lassen und das Pflaumenpüree 4 Minuten sprudeln aufkochen.
4. Weinbrand oder einrühren. Die Konfitüre noch dampfend heiß in die Gläser abzufüllen und überkühlen lassen.

Tipp

Das Rezept für Pflaumen-Weinbrand-Konfitüre mit Brombeeren oder Heidelbeeren zubereiten.