

# Pflaumenmarmelade

## Zutaten:

- 3 kg Pflaumen
- 1,5 kg Gelierzucker (2:1)
- 4 Tüten Vanillezucker
- 2 TL Zimt

## Zubereitung:

1. Zwetschgen waschen und entsteinen.
2. Zwetschgen, Gelierzucker und Vanillezucker in einen großen Topf geben und unter Rühren zum Kochen bringen.
3. 4 Minuten lang weiter kochen.
4. Topf vom Herd nehmen, Zimt einrühren und die Marmelade sofort in zuvor ausgekochte Gläser füllen.

## Tipps:

- Wer keine Haut oder Stückchen mag: Vor Schritt 4 alles pürieren.
- Erwachsenenvariante: Bei Schritt 4 noch 400 ml Rotwein dazu

## gefunden bei:

<https://www.chefkoch.de/rezepte/1208081226567823/Pflaumenmarmelade-mit-Rotwein-und-Zimt.html>