

ZWETSCHGEN od PFLAUMEN – MARMELADE im Thermomix

Der Thermomix sollte in keinem Haushalt fehlen. Alternativ kann auch ein Mixer eingesetzt werden und die Marmelade später in einem Kochtopf erhitzt werden.

Zutaten für die Pflaumenmarmelade:

- 1 kg Pflaumenfruchtfleisch ohne Steine
- 50 g zartbittere Kuvertüre oder zartbittere Schokolade
- eine halbe Zimtstange oder einen Teelöffel gemahlene Zimt
- 3:1 Gelierzucker 333 g oder 2:1 Gelierzucker 500 g
- 1 frische Vanilleschote
- 40 ml Amaretto

Das Rezept für die Pflaumenmarmelade im Detail:



Zimtstange teilen

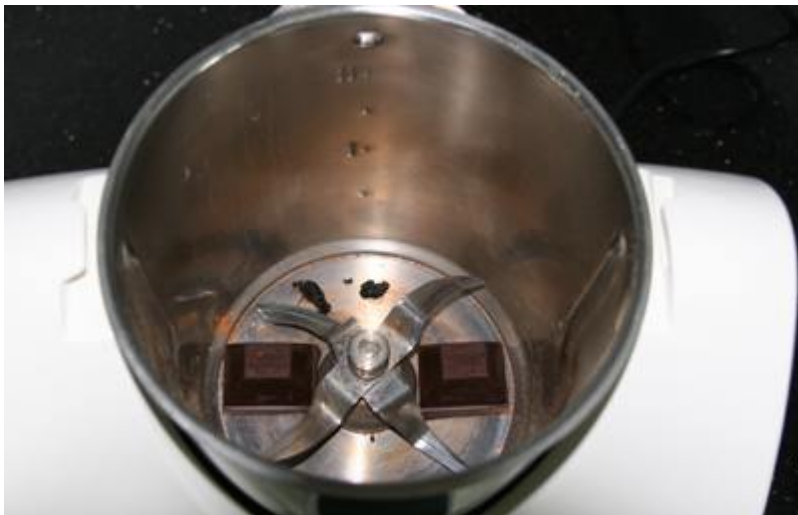


Zimt in den trockenen Thermomix geben und in 10 Sekunden auf Stufe 8 fein mahlen. Anschließend den gemahlene Zimt in eine

kleine Schüssel geben. Der Zimt wird am Ende erst benötigt. Riecht Ihr den leckeren Duft? Herrlich.



Nun die Vanilleschote in der Mitte aufschneiden und das schwarze Mark mit dem Messer herausholen. Gebt das schwarze Mark nun in den Thermomix. Die leere Schote könnt Ihr in eure Zuckerdose geben und damit euren Zucker mit Vanillearoma versehen. Das ist echt klasse. Ganz nebenbei habt Ihr Vanillezucker im Haus.



Zu dem schwarzen Mark der Vanilleschote gebt Ihr nun die 50 g zartbittere Kuvertüre oder zartbittere Schokolade.



Das Mark der Vanilleschote und die zartbittere Kuvertüre zerkleinert Ihr 10 Sekunden bei Stufe 8.



Nun das Fruchtfleisch der Pflaumen und den Gelierzucker in den Thermomix geben.



Anschließend 10 Sekunden bei Stufe 8 alles vermischen und zerkleinern. Schaut euch das Resultat an. Das sieht schon lecker aus. Kostet mal davon.

Im Anschluß folgt der Kochvorgang. Im Thermomix 10 Minuten bei Stufe 2 bei 100 Grad Celcius.



Nach den 10 Minuten Kochvorgang gebt Ihr den Zimt und den Amaretto hinzu und kocht die Pflaumenmarmelade weitere 2 Minuten bei Stufe 2 und 100 Grad Celcius.



Jetzt noch die heiße Pflaumenmarmelade in Gläser abfüllen und fertig ist die selbstgemachte leckere Pflaumenmarmelade.

Wer denkt, dass diese Marmelade auf Grund der Zutaten wie Zimt, Vanille und Kuvertüre nur was für den Winter ist, der sollte die Marmelade einfach mal am nächsten Tag versuchen. Die Pflaumenmarmelade schmeckt einfach gut. Anstatt von Pflaumen könnt Ihr auch Zwetschgen nehmen.