

Amaretto Zwetschgen Konfitüre

Rezept von Meta Hildebrand



Amaretto Zwetschgen Konfitüre

Ergibt 4 Gläser à 200 ml

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Genussfertig: in ca. 3 Stunden

Pro Person:

81 g Kohlenhydrate, 1 g Eiweiss, 0,5 g Fett, 351 kcal

Zutaten:

- 500 g frische oder gefrorene Zwetschgen
- 20 g Gelierfix 2:1
- 250 g Zucker
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 6 Esslöffel Amaretto
- 1 Teelöffel Zimt

Zubereitung:

1. Zwetschgen waschen, rüsten und vierteln. Zusammen mit dem Gelierfix aufkochen, Zimt und Zucker begeben und ca. 4–6 Minuten köcheln lassen. Amaretto und Zitronensaft dazugeben und mit dem Stabmixer fein pürieren.
2. Konfitüre heiss in sterile Gläser abfüllen, verschliessen und auskühlen lassen.

Tipp:

Die Konfitüre wird mit Gelierfix und weniger Zucker gesünder, jedoch nicht länger haltbar (Verhältnis 1:2). Funktioniert aber mit Gelierzucker genauso gut (Verhältnis 1:1) und ist länger haltbar.

Rezept von Meta Hildebrand. Der Download und Ausdruck sind nur für den privaten Gebrauch gestattet. Jede gewerbliche Nutzung oder Weiterverbreitung ist untersagt.