

Zwetschgenkonfitüre mit Zimt



Préparation : 15 min Cuisson : 15 min

Zutaten

Für 2 verschliessbare Gläser à ca. 2,5 dl Inhalt

- 500 g Zwetschgen, in kleine Stücke geschnitten
- 1 TL Zimt
- 150 g Gelierzucker

Zubereitung

Zwetschgen in einer weiten Pfanne mit Zimt und Gelierzucker mischen. Zum Kochen bringen, unter ständigem Rühren 3-5 Minuten sprudelnd kochen. In die heiss ausgespülten Gläser füllen, verschliessen.

Statt Zimt Kardamom oder Vanille verwenden. Ungeöffnet 1 Jahr haltbar. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.

Copyrigth: <u>www.swissmilk.ch</u>

Recette: Zwetschgenkonfitüre mit

Zimt