

# 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.

Copyright: [www.swissmilk.ch](http://www.swissmilk.ch)