

# Zwetschgenkonfitüre mit Zimt



**Pour 2 Gläser von ca. 2,5 dl**

**Inhalt**

**Préparation : 15 min**

**Cuisson : 15 min**

**Zutaten**

- 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 bis 5 Min sprudelnd kochen.  
In die heiss ausgespülten Gläser füllen, verschliessen.

## Tipps !

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

Rezept aus: [www.swissmilk.ch](http://www.swissmilk.ch)