

Zwetschgenkonfitüre mit Zimt

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

Zubereiten: 15 Minuten

Auf dem Tisch in 15 Minuten

1. 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.

Nährwerte

Ein Deziliter enthält: 163 kcal, 1g Eiweiss, 0g Fett, 38g Kohlenhydrate.