



Pflaumen-Ingwer-Konfitüre mit Gin



Zeit gesamt
🕒 3h 30min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

| | |
|----------------|-------|
| Pflaumen | 1 kg |
| Gelierzucker | 500 g |
| Zitronen | 1 St. |
| Ingwer, frisch | 20 g |
| Gin | 40 ml |

Zubereitung



Küchenutensilien

Teller, großer Topf

1. Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und würfeln. In einem Topf 1 kg Früchte mit Gelierzucker vermengen und ca. 3 Stunden ziehen lassen.
2. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Ingwer schälen und fein hacken. Zitronensaft und Ingwer zu den Pflaumen geben und unter gelegentlichem Rühren aufkochen. Ca. 4 Min. unter ständigem Rühren leicht köcheln.
3. Für die Gelierprobe 1 TL Konfitüre auf einen kalten Teller geben. Wird die Konfitüre nach ca. 1 Min. fest, kann sie weiterverarbeitet werden. Ggf. Kochzeit um ca. 1–2 Min. verlängern und Gelierprobe wiederholen.
4. Entstehenden Schaum mit einem Löffel vorsichtig abheben. Gin zugeben, verrühren und Pflaumen-Ingwer-Konfitüre mit Gin heiß in saubere Schraubgläser füllen. Gläser verschließen und auf den Deckel gestellt abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 161 kcal |
| Kohlenhydrate | 39 g |
| Eiweiß | 1 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 0 g |