




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
