

heute gibt es...

Winterliche Pflaumen-Kaki-Marmelade



Zutaten:

- 500g reife Kaki
- 500g Pflaumen
- 500g Gelierzucker 2:1
- 100ml Pflaumen- oder Kirschsafte
- 1 Zimtstange
- 3 Sternanis
- 1 Messerspitze Lebkuchengewürz

Zubereitung:

1. Früchte entkernen, falls möglich Schale entfernen und in kleine Stücke schneiden.
2. Den Saft zu den Früchten dazugeben und mit einem Stabmixer pürieren.
3. Anschließend die pürierten Früchte durch ein Sieb geben, um noch verbleibende Schale zu entfernen
4. Das Püree wird dann zusammen mit dem Gelierzucker, der Zimtstange, dem Sternanis und dem Lebkuchengewürz in einem Topf aufgekocht.
5. Ab diesem Moment wird für weitere 4 Minuten – bitte hier auf die Zeit achten! – das Ganze unter Rühren köcheln gelassen.
6. Danach die Marmelade in sterilisierte Gläser füllen, für 5-10 Minuten auf den Kopf stellen und anschließend wieder umdrehen. Dabei müsste beim Abkühlen der Deckel des Glases sich mit einem „Plopp“ leicht nach innen wölben.



