

Zwetschgenkonfitüre mit Zimt

(Lieblingskonfitüre von Zwetschgenproduzent Thomas Lehner aus Braunau, TG)

Zutaten:

- 3 kg richtig reife Fellenberg -Zwetschgen
- 1.5 kg Zucker
- nach Belieben Zimtpulver
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 3 Beutel Gelfix 2:1

Zubereitung:

Die Konfitüre-Gläser in heissem Wasser vorwärmen.

Die Zwetschgen halbieren und entsteinen und in eine grosse Pfanne geben. Zucker, Zimt, Zitronensaft und Gelfix dazu geben und gut mischen. Die Früchte unter ständigem Rühren erhitzen und so lange kochen, bis die Zwetschgen weich sind. Dann die Früchte mit einem Stabmixer pürieren. Allenfalls noch etwas Zimt zugeben und die Konfitüre nochmals 3 Minuten kochen lassen.

Die Pfanne vom Herd nehmen und kurz ruhen lassen. Der weisse Schaum, der sich beim Kochen auf der Konfitüre gebildet hat, fällt jetzt zusammen und kann mit einer Schaumkelle abgeschöpft werden.

Die heisse Konfitüre sofort in die vorgewärmten Gläser füllen. Die Gläser gut verschliessen und zum Abkühlen für ein paar Minuten auf den Deckel stellen.