

# PFLAUMENKONFITÜRE: EINKOCHEN IM SEPTEMBER

*Posted on 3. September 2017*



Cookie und Co



Cookie und Co

Heute gibt es eine leckere Pflaumenkonfitüre, denn nun haben wir schon September und stecken mitten in der wundervollen "Pflaumenzeit". Ich liebe Pflaumen und Zwetschgen, weil sie so vielseitig sind und man mit ihnen so köstliche Dinge unterschiedlichster Art zaubern kann. Ob zum Backen, trockenen, einkochen oder auch für herzhaftes, ob einfach pur oder mit anderen Früchten kombiniert. Ich finde sie sind ein wahres Multitalent in der Küche. Außerdem ist jetzt Hochsaison fürs einwecken. Also gibt es heute für euch das Rezept für eine sehr leckere und aromatische Pflaumenkonfitüre.

Ich mag sie wirklich sehr und koche sie seit Jahren so in dieser Art. (Manchmal auch mit etwas mehr Rum...????) Ich habe sie in dieser Form auch noch nie irgendwo zum kaufen gesehen. Selbstgemacht ist ja sowieso viel besser und schmeckt natürlich auch viel besser. Aber trotzdem scheint es eher unüblich zu sein, aus Pflaumen eine Konfitüre zu kochen. Pflaumenmus kennt ja jeder...aber habt ihr schon mal Konfitüre aus Pflaumen oder Zwetschgen gekocht?

Wenn nicht solltet ihr dies jetzt unbedingt tun! Am besten sofort und nach diesem Rezept. ????

Diese Pflaumenkonfitüre ist wirklich köstlich und ich habe immer viele dankbare Abnehmer dafür.

Wer einen Garten besitzt und einen Pflaumenbaum hat kennt es sicher auch, dass man entweder keine oder wahre Massen an Pflaumen hat. Und dann kommen meistens alle auf einmal..

Da man sich ja (leider) nicht nur von Pflaumenkuchen ernähren kann, wird also meistens zwangsläufig eingekocht. Bei uns endete dies eines Tages also mit dieser leckeren Pflaumenkonfitüre. Somit ist es bei uns zur Tradition geworden, diese Pflaumenkonfitüre mindestens einmal im Herbst zu kochen. Ich hoffe ihr probiert dieses Rezept mal aus und seid ebenfalls begeistert..

Hier geht's zu weiteren leckeren Rezepten für Konfitüre, Gelee und süße Aufstriche.



Cookie und Co



## Zutaten:

(für etwa 4 mittelgroße Marmeladengläser)

- 900g Zwetschgen/ Pflaumen, entsteint
- 500g Gelierzucker 2:1 (Ich hatte Bio-Gelierzucker mit Rohrzucker)
- 50g Rum (alternativ Apfelsaft und evtl. etwas Rum-Aroma)
- Saft und Schale einer halben, großen Zitrone

- 1 Tl Zimt
- 1 Tl Vanilleextrakt\* oder eine Messerspitze [gemahlene Vanille\\*](#) (Klick)
- ein wenig [Tonkabohnen\\*](#) Abrieb (nicht zu viel)

Ich liebe **Tonkabohnen**, deshalb kauf euch immer eine größere Packung, und zwar [diese hier\\*](#)...

## Vorbereitung

- Zuerst werden die Marmeladengläser/ Einmachgläser vorbereitet. Das heißt, die Gläser und Deckel werden nochmal sehr gründlich gereinigt und /oder ausgekocht bzw. sterilisiert.
- Einen kleinen Löffel in den Kühlschrank legen, für die Gelierprobe später (\*).

## Zubereitung:

- Die Zwetschgen in die gewünschte Größe klein schneiden. Ich habe sie geviertelt.
- Für die Konfitüre alle Zutaten in einen großen Topf geben, gut miteinander vermengen und aufkochen.
- Dabei hin und wieder umrühren. Für mindestens 3 Minuten sprudelnd weiter kochen lassen und dabei weiter rühren.
- Nach Ende der Kochzeit wird die Gelierprobe (\*) gemacht.
- Anschließend wird die fertige Konfitüre in die vorbereiteten Gläser gefüllt und sofort mit dem Deckel verschlossen.

Die Gläser brauchen nicht mehr auf den Kopf gestellt werden. Mehr Information dazu findet ihr hier... [Einkochen.info](#)

## Zubereitung im Thermomix:

- Die Zwetschgen in die gewünschte Größe klein schneiden. Ich habe sie geviertelt. Ihr könnt die entsteinten Zwetschgen statt dessen auch für 4 Sek./ Stufe 4 zerkleinern.
- Für die Konfitüre werden alle Zutaten in den Mixtopf gegeben und für 10 Sek. /Stufe 4 vermischt.
- Anschließend für 15 Minuten/ 100°C /Stufe 1,5 **linkslauf** kochen lassen.
- Nach Ende der Kochzeit wird die Gelierprobe (\*) gemacht.
- Anschließend wird die Konfitüre in die vorbereiteten Gläser gefüllt und sofort mit dem Deckel verschlossen.

Die Gläser brauchen nicht mehr auf den Kopf gestellt werden. Mehr Information dazu findet ihr hier... [Einkochen.info](http://Einkochen.info)

**(\*) Gelierprobe:**

Am Ende der Kochzeit mit einem Löffel etwas Konfitüre aus dem Kochtopf/ Mixtopf entnehmen und die heiße Masse daran abtropfen lassen. Wird der letzte Tropfen fest, wird auch die Konfitüre fest. Andernfalls wird die Kochzeit um 1-2 Minuten verlängern.





Cookie und Co

Viel Spaß beim Nachkochen!