

ZWETSCHGEN-APFEL-KONFITÜRE: SEPTEMBERTRAUM

Posted on 3. September 2018 by cookieundco



Categories: [glutenfreie Rezepte](#), [Herbst](#), [Konfitüre/ süße Aufstriche](#), [lactosefreie Rezepte](#), [Thermomix](#), [vegane Rezepte](#)

Tags: [Amaretto](#), [einfach](#), [einkochen](#), [einwecken](#), [Frühstück](#), [Herbst](#), [kochen](#), [schnell](#), [Thermomix](#), [Vanille](#), [vegan](#), [Zimt](#)

Heute habe ich für euch eine leckere Zwetschgen-Apfel-Konfitüre. Ein kleiner Spätsommertraum. Oder sollte ich liebe sagen eine kleine Begrüßung für den beginnenden Herbst? Jedenfalls ob Spätsommer oder beginnender Herbst hin oder her: Diese Zwetschgen-Apfel-Konfitüre schmeckt einfach super lecker!



Sie schmeckt mild und fruchtig, abgerundet mit würzigen und wärmenden Gewürzen. Genau die richtigen Aromen für die bevorstehende kühlere Jahreszeit. Ob zum Frühstück auf Brot oder Brötchen, in Quark und Joghurt oder auch als Füllung von Mehlspeisen...diese Zwetschgen-Apfel-Konfitüre schmeckt ganz wunderbar.

Hier findet ihr übrigens auch noch das Rezept für meine [Pflaumen-Konfitüre](#). Die Pflaumen-Konfitüre habe ich allerdings aus Zwetschgen zubereitet, warum ich sie letztes Jahr Pflaumen-Konfitüre genannt habe, das weiß ich eigentlich auch gar nicht mehr so richtig. Aber egal...wichtig ist ja auch im Prinzip nur: Sie schmeckt toll! Mit ordentlich Vanille und etwas Tonkabohne. Ein tolles Rezept um reichlich vorhandene Zwetschgen zu verarbeiten und mal etwas anderes als Pflaumenmus.

Und ich will es ja eigentlich gar noch nicht gar erwähnen, ABER...die Zwetschgen-Apfel-Konfitüre eignet sich auch ganz prima für die Adventszeit. Besonders mit etwas Lebkuchengewürz oder einer extra Prise Zimt. Hui...tatsächlich ist es so, in etwa drei Monaten backen wir schon wieder Plätzchen und hören Weihnachtsmusik. Kaum zu glauben!! Aber trotzdem sollten wir jetzt schon rechtzeitig ans Verschenken denken, zumindest wenn ihr gerne selbstgemachte Leckereien mit dem gewissen etwas verschenkt.

Aber alles zu seiner Zeit...jetzt will ich erstmal Herbst!! So richtig schön, mit bunten Blättern und natürlich auch einem goldenen Oktober. Also genießen wir jetzt doch erstmal noch die letzten

schönen Spätsommertage in vollen Zügen sowie den langsam beginnenden Herbst...



Zutaten für die Zwetschgen-Apfel-Konfitüre:

(Für den Thermomix das Rezept bitte halbieren.)

- 700g Zwetschgen, entkernt & halbiert
- 700g Äpfel, geschält & gewürfelt
- 80g Amaretto
- Saft und Schalenabrieb von 1 Zitrone
- 1 Tl Zimt oder Lebkuchengewürz (für die weihnachtliche Variante)
- 2 Tl [Vanilleextrakt selbstgemacht](#) oder gekauft
- optional 1 Prise gemahlene Nelken
- 500g Gelierzucker 3:1

VORBEREITUNG

- Zuerst werden die Marmeladengläser/ Einmachgläser vorbereitet. Das heißt, die Gläser und

Deckel nochmal sehr gründlich reinigen und/oder auskochen bzw. sterilisieren.

- Einen kleinen Löffel in den Kühlschrank legen, für die Gelierprobe später (*).

Zwetschgen-Apfel-Konfitüre zubereiten:

- Für die Zwetschgen-Apfel-Konfitüre alle Zutaten in einen großen Topf geben, gut miteinander vermengen und aufkochen.
- Dabei hin und wieder umrühren. Für mindestens 3-4 Minuten sprudelnd weiter kochen und dabei weiterrühren.
- Nach Ende der Kochzeit bitte die Gelierprobe (*) machen.
- Anschließend die Konfitüre in die vorbereiteten Gläser füllen und sofort mit dem Deckel verschließen.
- Die Gläser braucht ihr danach nicht auf den Kopf stellen. Mehr Information dazu findet ihr hier... Einkochen.info.

ZUBEREITUNG IM THERMOMIX:

- Für die Zwetschgen-Apfel-Konfitüre alle Zutaten in den Mixtopf geben und für 10 Sek./ Stufe 4/ Linkslauf vermischen.
- Anschließend für ca. 12-14 Minuten/100°C/Stufe 1/ Linkslauf kochen. (Die Konfitüre sollte dabei unbedingt für 3-4 Minuten bei 100°C sprudelnd gekocht haben.)
- Nach Ende der Kochzeit bitte die Gelierprobe (*) machen.
- Anschließend die Konfitüre in die vorbereiteten Gläser füllen und sofort mit dem Deckel verschließen.
- Die Gläser braucht ihr danach nicht auf den Kopf stellen. Mehr Information dazu findet ihr hier... 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 die Kochzeit nochmal um 1-2 Minuten verlängern.

