

ZWETSCHGENKONFITÜRE MIT TONKABOHNNE

Zutaten Salat

- 1 Kg Zwetschgen
- 1/2 [Tonkabohne](#)
- 500g Gelierzucker 2:1
- 1dl Portwein

Zubereitung

Die Zwetschgen halbieren und entsteinen. Die Zwetschgen reiben. Den Gelierzucker ebenfalls beifügen. Alles gut mischen und 30 Minuten marinieren lassen. Inzwischen die Gläser, Deckel und Dichtungen gründlich reinigen und auf ein Kuchentuch stellen. Die Pfanne mit den Zwetschgen auf den Herd stellen, den Portwein beifügen und alles unter Rühren aufkochen. Dann die Konfitüre unter gelegentlichem Umrühren 5 Minuten offen kochen lassen. Anschliessend die kochend heisse Konfitüre sofort in die vorbereiteten Gläser füllen und verschliessen.

La Cucina

Tipp: Anstelle von Zwetschgen können auch Pflaumen oder Reineclauden verwendet werden.

