

Zwetschgen-Marmelade mit Portwein und Walnüssen

Für die Zwetschgen-Marmelade brauchst du:

- 1,2 kg Zwetschgen (netto ergibt das ca. 1 kg)
- 250 g Gelierzucker 3/1
- 2 TL Zimtpulver
- Saft einer halben Zitrone
- 60 ml Portwein
- 50 g gehackte Walnüsse
- Twist off Gläser

Zubereitung der Zwetschgen-Marmelade

1. Die Zwetschgen kalt waschen und entsteinen.
2. Die Früchte in einer Schüssel, mit dem Gelierzucker vermischen, 2 TL Zimtpulver und den Saft einer halben Zitrone dazugeben und ebenfalls daruntermischen.
3. Mit Backpapier bedecken und 1 Stunde durchziehen lassen.
4. Die Mischung in einen großen Topf geben und unter Rühren bis zum ersten Aufwallen erhitzen. Wieder in die Schüssel gießen und mit Backpapier bedecken, über Nacht kühl stellen.
5. Am nächsten Tag alles wieder in einen großen Topf geben und unter Rühren aufkochen. 10 Minuten bei starker Hitze sprudelnd kochen und dabei ständig rühren.
6. Wenn nötig mit einer Kelle den entstandenen Schaum abschäumen.
7. 60 ml roten Portwein und 50 g gehackte Walnuskerne unterrühren und alles nochmal aufkochen.
8. Topf vom Herd nehmen und in vorbereitete Twist-Off-Gläser füllen und verschließen.
9. Guten Genuss wünscht Bettina von diealltagsfeierin.de