



POWIDL MARMELADE

Zutaten:

3 kg entsteinte Zwetschgen
300 g Zucker
Rum
Zimt



Zubereitung:

1. Ofen auf 120°C Heißluft vorheizen.
2. Die gewaschenen und entsteinten Zwetschgen zusammen mit dem Zucker, etwas Zimt und Rum in einen großen Topf geben und am Herd aufkochen lassen – ca. 10 Minuten köcheln lassen.
3. Den Topf in den Ofen stellen und 12 Stunden lang darin stehen lassen. Ab und zu wieder mal umrühren.
4. Nach 12 Stunden dürften die Zwetschgen zu einer dickflüssigen Marmelade eingekocht sein. Anschließend (wer mag) noch pürieren und nochmals mit etwas Zimt und Rum abschmecken.
5. In vorbereitete, saubere Gläser füllen.
6. Für eine sicherere Haltbarkeit gebe ich auf die Gläser abgefüllte Marmelade ein paar Tropfen Alkohol, zünde diesen an und verschließe das Glas dann schnell mit dem Deckel.