



Pflaumenmarmelade mit Schokolade & Rum

Zutaten

Für ca. 4 Marmeladengläser à 400 g

Arbeitszeit: 30 Minuten

Kochzeit: 15 Minuten

Ruhezeit: 1 Stunde

1 kg Pflaumen
500 g Gelierzucker 2:1
1 TL Lebkuchen- oder Spekulatiusgewürz
Mark einer Vanilleschote
100 ml Rum (40 % Vol.)
100 g VIVANI Edel Bitter 70 % Cacao
1 Pck. Zitronensäure (15 g)

So wird's gemacht

- 01 Die Pflaumen waschen, entsteinen und vierteln.
- 02 Die vorbereiteten Früchte in einem Topf mit Gelierzucker und Gewürzen mischen und eine Stunde durchziehen lassen.
- 03 Anschließend die Zitronensäure dazu geben und die Früchte zum Kochen bringen.
- 04 Währenddessen die Schokolade hacken und im Wasserbad zum Schmelzen bringen.
- 05 Die Pflaumen nach etwa 4 Minuten Kochzeit vom Herd nehmen und mit dem Pürierstab zerkleinern.
- 06 Zum Schluss die geschmolzene Schokolade und den Rum untermischen und die Marmelade sofort in vorbereitete Schraubgläser (mit kochendem Wasser ausspülen oder im Backofen sterilisieren) füllen.
- 07 Die Gläser für ca. 5 Minuten auf den Kopf stellen, anschließend wieder umdrehen und abkühlen lassen.

Tipp: Das Aroma der Marmelade intensiviert sich noch einmal, wenn man sie vor dem Verzehr etwa 2 – 4 Wochen durchziehen lässt.