



EINGEKOCHTE PFLAUMEN

Etwa 1 kg Pflaumen

- Waschen, entsteinen und halbieren
- Eng mit der Schale nach oben in ein Glas geben.

250 g Zucker

1 l Wasser

- In einem Topf rühren und aufkochen lassen und 2-3 Minuten köcheln.

-
- Sirup über die Pflaumen geben, Gläser verschließen.
 - Im Einkochtopf oder großen Topf etwa eine halbe Stunde einkochen. Dazu ein Geschirrtuch in den Topf geben, damit es nicht so klappert.
 - Die Temperatur im Blick behalten, so dass das Wasser eine halbe Stunde simmert.

Tipp: Beachte, dass sich ein Vakuum gezogen hat! Dann zu Milchreis, Quarkspeisen etc. wegfuttern!

