



Zwetschgen-Mandel-Konfitüre:

für 2 Gläser à 4–5 dl

Konfitüre: **750 g** entsteinte **Zwetschgen**, in Schnitzen, **100 g Mandelmasse (Backmarzipan)**, fein gehackt, **1 Teelöffel Mandel-Aroma**, nach Belieben, und **500 g Gelierzucker** unter Rühren in einer weiten Chromstahlpfanne aufkochen. Nach Anleitung auf der Gelierzuckerpackung einkochen. Siedend randvoll in saubere, heiss gespülte Gläser füllen, sofort verschliessen.

Tip: Konfitüre nach Belieben pürieren, nochmals aufkochen, abfüllen.