



# Pflaumenmarmelade

## Zutaten

- |                                    |                |
|------------------------------------|----------------|
| 1,5 Kilogramm Pflaumen (entsteint) | nach Belieben: |
| 1 kg Zucker                        | 50 ml Amaretto |
| 1 Stange Zimt                      |                |
| 4 Stück Nelken                     |                |
| 2 Päckchen Vanillezucker           |                |

## Zubereitung

Die gewaschenen und entsteinten Pflaumen in einen Topf oder Mixer geben und pürieren.  
Den Zucker unterrühren und alles 10 Minuten ziehen lassen. Wer möchte, kann noch 50 ml Amaretto hinzugeben. Dann Zimt und Nelken hinzufügen und alles aufkochen lassen.  
Die heiße Marmelade direkt in heiß ausgespülte Schraubgläser abfüllen und fest verschließen.