

## REZEPT

**LEIFHEIT**

So geht Haushalt heute.

# Pflaumen-Holunder-Marmelade

Zutaten für ca. 6 Gläser (250 ml):

1 kg frische Pflaumen

300 ml Holundersaft

100 ml Pflaumensaft

1 Vanilleschote

½ TL Zimt

1 Msp. gemahlene Nelken

3 EL Amaretto oder Mandelaroma

700 g Gelierzucker (2:1)

So wird's gemacht:

1. Zur Vorbereitung die Pflaumen waschen, mithilfe des Pflaumenentsteiners den Kern herauslösen und die Früchte in grobe Würfel schneiden.
2. Die Vanilleschote V-förmig aufschneiden, das Mark herauskratzen und beiseitestellen.
3. Anschließend die Pflaumenwürfel gemeinsam mit dem Saft, den Gewürzen, der Vanilleschote, dem Mark und dem Sirup in einen großen Topf geben und für ca. 5 Minuten köcheln lassen.

4. Die Vanilleschote herausnehmen und alles in der Passiermühle pürieren, sodass keine Schalen in der Marmelade verbleiben.
5. Das Püree anschließend mit dem Gelierzucker mischen, für 4 Minuten bei starker Hitze unter ständigem Rühren sprudelnd aufkochen, sofort randvoll in heiß ausgespülte Gläser geben und verschließen.

**Unternehmenskontakt:**

Leifheit AG  
Barbara Horn  
Leifheitstraße 1, 56377 Nassau  
Tel.: 02604/977-0  
E-Mail: [barbara.horn@leifheit.com](mailto:barbara.horn@leifheit.com)

**Pressekontakt:**

P.U.N.K.T. PR GmbH  
Benjamin Kolthoff  
Völckersstraße 44, 22765 Hamburg  
Tel.: 040/853760-0  
E-Mail: [info@punkt-pr.de](mailto:info@punkt-pr.de)