

Unsere Pflaumenmarmelade

November 2015



Unsere Zutaten:

1 Paket Gelierzucker

1 KG Pflaumen

2 TL Zimt



Aus 1 KG Pflaumen haben wir 5 Gläser Marmelade bekommen.



Zuerst probieren wir die Pflaumen. Sie schmecken ein bisschen sauer.



Wir schneiden die Pflaumen durch und holen die Kerne raus.





Ich passe auf, dass genau 1 KG Pflaumen in der Schüssel sind.



Jetzt werden die Pflaumen püriert.





Ich warte bis die Pflaumensose blubbert. Ich muss immer umrühren, damit nichts anbrennt.

Wenn es kocht dann schützte ich den Zucker zu den Pflaumen. Jetzt müssen wir die Pflaumen 4 Minuten kochen lassen.



Ich gebe 2 Teelöffel Zimt zu den Pflaumen.





Wir spülen die Gläser mit heißem Wasser aus und füllen den heißen Pflaumensaft darein. Die Gläser stellen wir auf den Kopf.

Fertig!

Die Marmelade
schmeckt sehr lecker!

