



# Eingemachte Zwetschgen



## Rezept für

### Zutaten

20 Fellenberger  
Zwetschgen, gross  
2½ dl Wasser  
75 g Zucker  
2 g Pektin  
1 Prise Ascorbinsäure  
(Vitamin C)

## Zubereitung

Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Mit der Haut nach unten in das Einmachglas schichten. In einer Pfanne Wasser mit Zucker, Pektin und Vitamin C aufkochen und siedend heiss über die Zwetschgen giessen. Gerät vorheizen, Dämpfen 100 °C. Das Einmachglas offen auf dem gelochten Garbehälter in Auflage 2 in den vorgeheizten Garraum schieben und mit Dämpfen 100 °C während 10 Minuten garen. Anschliessend das Glas aus dem Garraum nehmen, gut verschliessen und mit Dämpfen bei 100 °C während 10 Minuten fertig garen. Glas aus dem Garraum nehmen und auf ein Küchentuch stellen. Das Glas auf Dichtheit prüfen, indem man es auf den Kopf stellt. Auskühlen lassen, anschliessend kühl aufbewahren.

## Anrichten

# Garstufen

Vorheizen - Auflage 2

10 Minuten | Dämpfen 100 °C (Glas offen)

10 Minuten | Dämpfen 100 °C (Glas geschlossen)