

Pflaumen-Mirabellen-Konfitüre mit Lavendel aus dem Thermomix®



© Pflaumen-Mirabellen-Konfitüre mit Lavendel



20 Min.



leicht



3 Gläser je 250 ml

Leckere Kombi die man am besten im August mixt.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	250 g	gelbe Pflaumen (entsteint gewogen)
<input type="checkbox"/>	250 g	Mirabellen (entsteint gewogen)
<input type="checkbox"/>	3 TL	Lavendel (z.B. in Drogeriemärkten oder Apotheken erhältlich)
<input type="checkbox"/>	250 g	Gelierzucker 2:1

Zubereitung

1. Pflaumen und Mirabellen waschen, putzen, entsteinen und in den Mixtopf einwiegen. Lavendel und Zucker in den Mixtopf zugeben und 12 Min./100 °C/Linkslauf/Stufe 1 ohne Messbecher aufkochen, ggf. Gärkörbchen als Spritzschutz aufsetzen. Dabei darauf achten, dass die Masse mindestens 4 Min. sprudelnd kocht.
2. Masse in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen. 5 Min. auf den Kopf stellen, dann umdrehen und erkalten lassen.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 35 kcal, 0 g E, 0 g F, 8 g KH