



Karottenkuchen mit Eierlikör

Zutaten für die Pflaumenmarmelade:

1 kg Blutpflaumen (entkernt)

500 g Gelierzucker 2:1

1 EL Zitronensäure

Da Blutpflaumen sich nur sehr schwer vom Kern lösen, muss man sie wirklich Pflaume für Pflaume aufschneiden und entkernen, aber der Aufwand lohnt sich. Die entkernten Blutpflaumen (es sollten etwa 1000 g sein mit Kern sind das dann etwa 1200 g). Mit der Beigabe von 50 ml Wasser werden die Pflaumen weich gekocht.

Die gewonnene Mass wird mit dem Pürierstab ganz fein püriert. Dann wiegt man ab und mischt im Verhältnis 2:1 den Gelierzucker dazu. Unter Rühren aufkochen lassen, Zitronensäure hinzufügen und etwa 5 Minuten sprudelnd weiterkochen lassen. Bevor man den Kochvorgang beendet, macht man noch die Gelierprobe.

Noch heiß in geeignete, saubere Marmeladengläser füllen.

