



Pruimenconfituur



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

- 1 kilogram pruim (ontpit gewogen)
- 1 kilogram gelfix (Dr Oetker of Tienen geleisuiker)
- 2 deciliter porto
- 1 kaneelstokje
- 1 steranijs
- 1/2 citroen (sap)

Bereidingswijze

- 1.** Ontpit de pruimen en snij in vier.
- 2.** Doe de pruimen in een ruime kookpot en giet de rode porto erbij.
- 3.** Doe het kaneelstokje en de steranijs bij de pruimen. Breng aan de kook.
- 4.** Strooi de geleisuiker over het fruit zodra het kookt. Laat ongeveer een kwartier doorkoken.
- 5.** Roer goed. De confituur stijft op tijdens het afkoelen.
- 6.** Citroensap geeft de confituur wat extra pit.
- 7.** Haal de steranijs en het kaneelstokje uit de confituur.
- 8.** Vul de confituurpotten tot aan de rand.
- 9.** Draai de deksels stevig vast en zet de potten omgekeerd.
- 10.** Wanneer je een 'klik' hoort, zijn de potten luchtdicht afgesloten.