

Zwetschgen-Schoko-Marmelade mit Pfiff

Zutaten:

750 g Pflaumen oder Zwetschgen	1 Vanillestange
500 g Gelierzucker 1:1	1 Schuss Cognac oder Zwetschgen-Schnaps
100 g dunkle Kuvertüre	

Zubereitung:

Pflaumen oder Zwetschgen entsteinen, waschen und halbieren. Die Hälften grob würfeln (in jeweils vier Stücke). Alles in einen Topf geben, mit Zucker und Vanillestange ca. zehn Minuten ziehen lassen.

Anschließend aufkochen und die Vanillestange herausnehmen. Bei starker Hitze fünf bis sieben Minuten kochen und anschließend den Topf von Herd nehmen.

Die Kuvertüre in einem Wasserbad schmelzen lassen, während die Marmelade etwas abkühlt. Unter leichtem Rühren die Kuvertüre unter die Marmelade geben.

In vorgewärmte Gläser abfüllen, gut zuschrauben und jeden Morgen wieder neu genießen!

Tipp: Mit einem dekorativen Anhänger ist diese selbstgemachte Leckerei ein schönes Mitbringsel!

