



**Rettel's Party-Service**  
Essen für Kinder  
Werner-von-Siemens-Str. 29  
66793 Saarwellingen

Tel. 06838 974901  
Fax 06838 974908

[mail@partyservice-rettel.de](mailto:mail@partyservice-rettel.de)  
[www.partyservice-rettel.de](http://www.partyservice-rettel.de)  
[www.saar-retti.de](http://www.saar-retti.de)

## Saar-Retti's Rezept des Monats September 2019: Weihnachts-Marmelade (Pflaume-Lebkuchen)

### Zutaten:

- 1,5 kg Pflaumen, entsteint
- 500 g Gelierzucker (1:3)
- 25 g Marzipan
- 10 g Lebkuchengewürz
- 2 TL Zimt





## Zubereitung:

1. Die Pflaumen waschen, entsteinen und in kleine Stücke schneiden. Das Marzipan ebenfalls in kleine Stücke schneiden und zu den Pflaumen dazugeben.
2. Den Zucker und die Gewürze zu dem Pflaumen- Marzipan- Gemisch geben und alles miteinander mischen. Für etwa 10- 15 Minuten stehen lassen.
3. Dann das Ganze in einen Topf geben und erhitzen. Immer wieder rühren, damit nichts anbrennt. Sobald es anfängt zu kochen, für 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
4. Mit einem Pürierstab die Masse mixen und dann sofort heiß in kleine Gläschen füllen.

September ist Pflaumenzeit! Was bietet sich da besser an, als für die kommenden Herbst- und Wintermonate Marmelade selbst zu machen!? Die saftig rote Weihnachtsmarmelade aus Pflaumen und Lebkuchengewürz passt hervorragend zu winterlichen Wildgerichten und schmeckt auch lecker als Brotaufstrich. Ebenso machen sich die Gläschen gut als kleines Präsent für die Familie und Freunde.

**Wir von Saar-Retti wünschen euch viel Spaß beim Nachkochen!**

