

Zwetschgen-Marmelade mit Kakao

1 kg	Zwetschgen	waschen, entkernen, in Stücke schneiden und mit
350 g	Mascobado-Vollrohrzucker*	vermengen und aufkochen
8	Gewürznelken*	fein zermahlen, zu den Zwetschgen geben und ca.15 Min. köcheln lassen
1	Zimtstange*	nun alles gut pürieren und zugeben und nochmals 45 Min. ohne Deckel köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren
1 El	Kakaopulver*	unterrühren und alles noch wenige Minuten köcheln

Die Zimtstange herausnehmen und die Marmelade in heiß ausgespülte Gläser füllen. Diese sofort fest verschließen und für ca. 10 Min. auf den Kopf stellen.

* Diese Produkte sind im Weltladen Walsrode, Moorstraße 27, erhältlich