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.**