

Heerlijke herfst pruimenjam / Lovely autumnal plum jam



De boodschappen

500 gram pruimen, schoon gewogen
500 gram geleisuiker
1 eetlepel citroensap

Om lang van deze heerlijke pruimen te kunnen genieten maken we er jam van. Zo hebben we er ook gedurende de lange winter veel plezier van!

Zo maak je pruimenjam

Was de pruimen, verwijder pit en vel en doe de 500 gram pruimen in een grote pan.
Roer evenveel suiker en het citroen sap door de pruimen.
Plaats de pan een nacht in de ijskast, dan smaakt je jam extra lekker.

Zet de pan met fruit laag op en laat de suiker smelten.
Breng dan het fruit aan de kook, laat het 4 minuten hard doorkoken.
Schep met een schuimspaan het schuim van de jam.
Giet de jam in de gesteriliseerde potten, sluit de potten goed af.
Zet de potten vijf minuten ondersteboven op een schone, natte theedoek.

Draai ze om en laat de potten jam helemaal afkoelen.
Bewaar de jam op een koele, donkere plaats.
Geopende potten jam moeten in de ijskast bewaard worden.

Heerlijke herfst pruimenjam / Lovely autumnal plum jam



Shopping list

500g plums, clean weight

500g preserve sugar

1 tablespoon lemon juice

To enjoy these delicious plums longer we make plum jam. This way we can still taste the plums during the long winter!

How to make plum jam

Wash the plums, cut in half, remove stones and skin and place the fruit in a large pan.

Stir as much sugar and the lemon juice into the plums.

Place the pan over night in the refrigerator and your jam will taste extra delicious.

Place the pan with fruit on low heat and allow the sugar to melt.

Bring the fruit to the boil, boil it hard for 4 minutes.

Remove foam from the jam with a slotted spoon.

Pour the jam into the sterilized jars, seal the jars.

Place the jars upside down on a clean, wet towel for five minutes.

Turn the jam over and allow it to cool completely.

Store the jam in a cool, dark place.

Opened jars of jam must be kept in the refrigerator.